

# PINSA ROMANA EXPERT - Blu



Con Pasta Madre attiva, è un mix di frumento tenero tipo "0", riso, soia e pasta acida di frumento essiccata, che garantisce un maggiore assorbimento di acqua.  
La lievitazione è di 4-48 ore.



# PINSA ROMANA

## EXPERT - Blu

### **SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO**

Prodotto professionale per la realizzazione dell'originale impasto Pinsa.

Pinsa® Romana "Expert" BLU garantisce un maggiore assorbimento di acqua rispetto alle normali farine ed è particolarmente indicata per impasti a lunga lievitazione (24-120 ore) e cottura diretta a suolo refrattario.

### **INGREDIENTI** (in ordine decrescente per concentrazione)

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" ad alto tenore proteico (grani nazionali ed esteri), farina di riso, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO, Acqua, Lievito), aromi.

Tutti gli ingredienti sono 100% di origine vegetale. Non viene impiegato alcun ingrediente di origine animale.

---

### **INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011**

Il prodotto contiene i seguenti allergeni:

Frumento (contiene glutine) - Soia

---

### **CONFEZIONI E CONSERVAZIONE**

Sacchi a valvola da 25Kg ciascuno.

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

### **SHELF LIFE**

Il lotto di produzione e la dicitura TMC Consumarsi preferibilmente entro: sono impressi sul lato del sacco.

Ciascun sacco indica un "Termine minimo di conservazione" di minimo 6 mesi dalla data di produzione.

### **INDICAZIONI DI UTILIZZO**

Miscela di farine per pizza. Utilizzo: Impastare con acqua, lievito, sale e olio, far lievitare e cuocere.

Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto. Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

### **PESO NETTO**

Kg 25,00 (Prodotto soggetto a calo peso per perdita di umidità)