



## Vivace

Farina di grano tenero tipo "00"

*Ideale per la preparazione  
sia della pizza al piatto  
che in teglia.*

Vivace è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile. Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.

### Caratteristiche

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Umidità:       | Max 15,50%           |
| Ceneri:        | Tipo "00", max 0,55% |
| Proteine:      | Min 13%              |
| Glutine Umido: | Min 30               |

#### Alveografo di Chopin

W 290 (tolleranza del  $\pm 5\%$ )  
P/L 0,50 (tolleranza del  $\pm 5\%$ )

#### Farinografo di Brabender

Assorbimento: Min 58%  
Stabilità: Min 14'

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| Tempo di impasto: | Medio                       |
| Estensibilità:    | Medio/Alta                  |
| Ideale per:       | Pizza al piatto o in teglia |



#### La resa in laboratorio

Più di 228 palline da 180g per ogni sacco di farina



#### La cottura

Ideale per la cottura lenta a bassa temperatura in forno elettrico



#### Il tempo di lievitazione

16-18 ore



#### Confezioni disponibili

Da 5 Kg e da 25 Kg



## Vivace

Soft Wheat Flour type "00"

*Ideal for making deep-pan or oven-baked pizza.*

Vivace is a high quality flour that yields dough that is always spreadable and easy to work.

It is recommended for dough with a long leavening time, and is suitable for the preparation of both standard Italian pizza and pan pizza.

### Specification

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Humidity:        | Max 15,5%            |
| Ash Content:     | Type "00", max 0,55% |
| Protein Content: | Min 13%              |
| Wet Gluten:      | Min 30               |

#### Alveograph of Chopin

W 290 (tolerance  $\pm 5\%$ )

P/L 0,50 (tolerance  $\pm 5\%$ )

#### Farinograph of Brabender

Absorption: Min 58%

Stability: Min 14'

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| Mixing time:   | Average           |
| Extensibility: | Medium - High     |
| Ideal for:     | Pizza dish or pan |



#### Laboratory yield

More than 228 180g dough balls per sack of flour



#### Baking

Ideal for slow cooking at low temperatures in an electric oven



#### Rising time

16-18 hours



#### Packaging formats

Available Packaging - 5 Kg - 25 Kg