

PARRAVANO PAOLO  
Consultor Técnico Molino Polselli  
Professor de la Accademia Polselli  
Cel.: +39 338 2844773  
Email: [p.parravano@polselli.it](mailto:p.parravano@polselli.it)



### Relatório técnico – Farinha Classica “00” Pizzería (saco azul)

#### Descrição geral:

- Farinha de trigo mole tipo “00”, desenvolvida para uso profissional em pizzarias.
- Embalada em sacos azuis, é referência para mestres pizzaiolos napolitanos há mais de 60 anos.
- Certificada pela Associação Verace Pizza Napoletana (AVPN) por suas excelentes propriedades técnicas, organolépticas, aromáticas e pela fragrância que confere ao produto final.

### Características técnicas de panificação:

- Tipo de farinha: “00” profissional
- W: 280/290
- Proteínas: 12,50%
- Tempo de fermentação e maturação: 24–36 horas, podendo chegar a 48 horas com temperatura controlada
- Absorção de água: 60% a 75%
- Estabilidade: 13 minutos
- Atividade enzimática (Falling Number): 280/290

### Pontos fortes da Farinha Classica:

#### Autenticidade certificada

Produto certificado pela AVPN para a autêntica pizza napolitana, ideal para obter uma borda leve, fragrante e bem alveolada com o típico “leopardado”.

#### Seleção de grãos

Obtida a partir da melhor seleção de grãos italianos, escolhidos diretamente nos campos pela Polselli antes da colheita.

#### Tecnologia de moagem – Soft Grinding

Reduz o estresse mecânico durante a moagem do grão, preservando naturalmente as propriedades organolépticas e proteicas. Resultado: farinha mais fragrante, estável e de alto desempenho.

#### Excelente absorção

Absorve até 75% de água, aumentando o rendimento das bolas de massa e reduzindo o custo de alimentos. Permite produzir mais pizzas com a mesma quantidade de farinha.

### **Maior estabilidade no processo**

Com 13 minutos de estabilidade, oferece mais tempo útil durante a mistura da massa, evitando a ruptura da rede de glúten. Ideal também para masseiras menos eficientes.

### **Maior resistência à maturação**

O valor de W mais alto (aprox. 12% superior aos concorrentes) permite melhor conservação da massa durante a fermentação, inclusive além de 36 horas.

### **Atividade enzimática equilibrada**

FN entre 280/290 permite uma correta transformação de açúcares complexos em açúcares simples, favorecendo a atividade ideal das leveduras. Não requer melhoradores químicos, diferentemente de farinhas com FN elevado (>340), que retardam a fermentação.

---

### **Resultados na cocção:**

- Favorece uma cocção uniforme com caramelização ideal da borda (efeito “leopardado”) em temperaturas em torno de **430°C**, respeitando o regulamento da AVPN.

---

### **Comparação técnica – Classica vs Caputo Saco Azul**

Parâmetro	Caputo Azul	Polselli Classica
FN (atividade enzimática)	340/360 (alta)	280/290 (ótima)
Proteínas	12,5%	12,5%
Absorção	58%	60–75%
Estabilidade	8 min	13 min
W	260/270	280/290

---

### **Vantagens práticas em relação à Caputo Azul**

#### **+2% de absorção mínima**

Maior rendimento e redução de custos de produção.

#### **+5 minutos de estabilidade**

Mais segurança no processo e massa mais manejável, mesmo com masseiras menos eficientes.

#### **+12% de W**

Melhor resistência na maturação e maior flexibilidade de uso até 48 horas.

#### **Atividade enzimática mais equilibrada**

Melhor fermentação e fragrância sem necessidade de aditivos.

---

### **Prêmios e reconhecimentos**

- **1º lugar na categoria “Pizza Napoletana” no Campeonato Expo Las Vegas 2023**, confirmando sua qualidade e confiabilidade no cenário internacional.