



Relatório Técnico – Farinha Ideale

1. Enquadramento do produto

A farinha “Ideale” é uma farinha de trigo tipo 00 desenvolvida para uso profissional no setor de pizzarias. Destaca-se pelo equilíbrio reológico que permite uma gestão simples, estável e replicável das massas, tornando-a especialmente adequada para ambientes operacionais com altos volumes de produção.

2. Parâmetros técnicos

Força (W): 220 ± 20
Proteínas: 10%
Relação P/L: equilibrada

Esses valores posicionam a farinha em uma faixa média-baixa, ideal para processos diretos e tempos de fermentação controlados.

3. Análise da força (W)

O valor de força entre 200 e 240 indica uma farinha com estrutura de glúten equilibrada. Essa característica permite boa capacidade de retenção dos gases de fermentação sem desenvolver excesso de tenacidade. É ideal para processos com maturação entre 6 e 24 horas.

4. Análise do teor proteico

O teor proteico de 10% é coerente com o nível de força da farinha. Permite a formação de uma rede de glúten suficiente para sustentar a massa, garantindo ao mesmo tempo facilidade de manuseio e abertura.

5. Relação P/L

A relação entre tenacidade e extensibilidade é equilibrada. Isso significa que a massa apresenta boa resistência sem se tornar rígida, favorecendo uma abertura uniforme e reduzindo o risco de rasgos durante o processo.

6. Aplicações em pizzarias

A farinha é indicada para:

- Pizza redonda clássica italiana

- Pizza romana
- Produções com alta rotatividade
- Adapta-se bem a fornos elétricos, a gás e a lenha.

7. Vantagens operacionais

- Facilidade de uso, inclusive por equipes não altamente especializadas
- Estabilidade nos resultados produtivos
- Boa gestão na linha de bancada
- Adaptabilidade a diferentes métodos de preparo da massa

8. Considerações finais

A farinha “Ideale” representa uma solução técnica confiável para pizzarias que buscam simplicidade, eficiência e qualidade constante. Seu equilíbrio reológico permite uma gestão ideal das massas mesmo em condições operacionais variáveis.