



SCHEDA PRODOTTO

DOLCI E SFOGLIE 1 Kg

Uso domestico

Qualità: Dolci e sfoglie
Sigla: 00 Dolci e sfoglie
Confezione: sacco carta 1 Kg
Colore: azzurro
Codice a barre: 8009844010000

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 11%
W: 180–200
Lievitazione: 2–3 ore
P/L: 0,60–0,70
F.N. (in secondi): >260
Stabilità (minima): 6–7 minuti
Assorbimento minimo: 54%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali. Ideale per la produzione di impasti a rapida lievitazione, come pizze tradizionali, pane comune, torte, sfoglie, biscotti e per tutte le lavorazioni che utilizzano impasti diretti. →