



SCHEDA PRODOTTO

MANITOBA 1 Kg

Uso domestico

Qualità: Manitoba
Sigla: 0 Manitoba
Confezione: sacco carta 1 Kg
Colore: verde
Codice a barre: 8009844010031

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 15%
W: 370-390
Lievitazione: 18-20 ore
P/L: 0,50-0,70
F.N. (in secondi): >310-330
Stabilità (minima): 17-19 minuti
Assorbimento minimo: 59%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di forza di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento dei più pregiati grani teneri soprattutto esteri (americani, canadesi, tedeschi e austriaci). Ideale per la produzione di prodotti da forno e pasticceria a lunga lievitazione, come brioches, panettone, pandoro, colombe, pizze alte, focacce e pane fatto in casa con la macchina del pane. Può essere utilizzata anche per rinforzare in modo naturale farine più deboli evitando l'utilizzo di additivi, migliorandone anche il gusto. Per tutte queste caratteristiche è considerata la "regina" delle farine. ▢