



## 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. ▢