



SCHEDA PRODOTTO

2 MADONNE 25 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: 2 Madonne

Sigla: 00/2M

Confezione: sacco carta 25 Kg

Colore: blu

Codice a barre: 8009844008076

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 10%

W: 170-190

Lievitazione: 1-2 ore

P/L: 0,60-0,70

F.N. (in secondi): >260

Stabilità (minima): 5-6 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 biscotti, paste frolle e per impasti diretti a bassa tenuta. E' una farina particolarmente indicata per il lavoro giornaliero. →