



SCHEDA PRODOTTO

MISTO MANITOBA 25 Kg SACCO CARTA

Uso professionale: panificazione

Qualità: Misto Manitoba
Sigla: 0/MM
Confezione: sacco carta 25 Kg
Colore: verde scuro
Codice a barre: 8009844008502

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 di pregiati grani teneri soprattutto esteri (americani, canadesi, tedeschi e austriaci). Ideale per la produzione di bighe e di prodotti da forno e pasticceria a media/lunga lievitazione come ciabatte, baguettes, quadrucci, soffiate e prodotti dolciari a lunga lievitazione. →