



SCHEDA PRODOTTO

NAZIONALE 00/N 25—50 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Nazionale
Sigla: 00/N
Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg
Colore: giallo scuro
Codice a barre: 8009844008014

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 11%
W: 200—220
Lievitazione: 3—5 ore
P/L: 0,60—0,70
F.N. (in secondi): >270
Stabilità (minima): 7—8 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 e per tutte le lavorazioni che utilizzano impasti diretti. →