



#### 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. →