



SCHEDA PRODOTTO

NAZIONALE 0/N 25—50 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Nazionale

Sigla: 0/N

Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg

Colore: verde chiaro

Codice a barre: 8009844008526

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 pane comune e per tutte le lavorazioni che utilizzano impasti diretti. →