



SCHEDA PRODOTTO

RINFORZATO 25-50 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Rinforzato

Sigla: 00/R

Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg

Colore: azzurro scuro

Codice a barre: 8009844008083

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 12%

W: 260-270

Lievitazione: 9-11 ore

P/L: 0,55-0,65

F.N. (in secondi): >270

Stabilità (minima): 11-12 minuti

Assorbimento minimo: 55%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele di ottimi grani teneri continentali. Ideale per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione, come pizze, focacce e pani speciali con particolare tenuta. Può essere utilizzata anche in pasticceria. ▢