



SCHEDA PRODOTTO

SELEZIONE 00/S 25-50 Kg

Usso professionale: panificazione

Qualità: Selezione

Sigla: 00/S

Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg

Colore: rosso

Codice a barre: 8009844008090

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 11%

W: 200-240

Lievitazione: 3-6 ore

P/L: 0,55-0,65

F.N. (in secondi): >270

Stabilità (minima): 8-9 minuti

Assorbimento minimo: 54%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri selezionati nazionali. Ideale per la produzione di impasti a rapida lievitazione come pizze tradizionali, pane comune, dolci e per tutte le lavorazioni che utilizzano impasti diretti. →