



#### SCHEDA PRODOTTO

## SEMPLICE 25-50 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Semplice

Sigla: 00/SE

Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg

Colore: grigio chiaro

Codice a barre: 8009844008106

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 10%

W: 180-200

Lievitazione: 2-3 ore

P/L: 0,60-0,70

F.N. (in secondi): >260

Stabilità (minima): 6-7 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 biscotti, paste frolle e per impasti diretti a bassa tenuta. E' una farina particolarmente indicata per il lavoro giornaliero. ➔