



#### 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. ➔