



#### SCHEDA PRODOTTO

## SOFFIATO 0/SS 25-50 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Soffiato

Sigla: 0/SS

Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg

Colore: rosa chiaro

Codice a barre: 8009844008540

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 13%

W: 300-320

Lievitazione: 12-16 ore

P/L: 0,45-0,55

F.N. (in secondi): >290

Stabilità (minima): 14-15 minuti

Assorbimento minimo: 58%

#### DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele dei migliori grani teneri continentali. Ideale per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione e pani speciali come soffiati, ciabatte e zoccolotti, ma anche pasticceria lievitata. →