



#### SCHEDA PRODOTTO

## SUPERIORE 25-50 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Superiore  
Sigla: 00 Oro  
Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg  
Colore: oro  
Codice a barre: 8009844008021

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 14%  
W: 340-360  
Lievitazione: 16-18 ore  
P/L: 0,40-0,50  
F.N. (in secondi): >320  
Stabilità (minima): 15-17 minuti  
Assorbimento minimo: 59%

#### DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di forza di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri nazionali ed esteri. Ideale per la produzione di prodotti da forno e pasticceria a media/lunga lievitazione. E' particolarmente indicata per la produzione di pane in cassetta, soffiate, ciabatte, pasticceria industriale e surgelati. Può essere utilizzata anche per rinforzare in modo naturale farine più deboli evitando l'utilizzo di additivi, migliorandone anche il gusto. ➔