



SCHEDA PRODOTTO

SUPERIORE 25-50 Kg

Usò 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. ➔