



#### SCHEDA PRODOTTO

## GRANULARE 25 Kg

Uso professionale: pasta fresca e gnocchi

Qualità: Granulare

Sigla: 00/G

Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg

Colore: giallo chiaro

Codice a barre: 8009844008007

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 9%

W: 160-180

P/L: 0,70-0,80

#### DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dall'estrazione della macinazione di grani teneri di forza nazionali ed esteri. La caratteristica principale di questa farina è la sua granulometria calibrata tra 180 e 212 micron. Ideale per la produzione artigianale della pasta fresca e degli gnocchi. →