



SCHEDA PRODOTTO

MANITOBA PURO 25 Kg SACCO CARTA

Uso professionale: pasticceria

Qualità: Manitoba puro
Sigla: 0/MP
Confezione: sacco carta 25 Kg
Colore: rosso scuro
Codice a barre: 8009844008519

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 16%
W: 420–450
Lievitazione: 24 ore
P/L: 0,40–0,60
F.N. (in secondi): >330
Stabilità (minima): 18–20 minuti
Assorbimento minimo: 60%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di forza di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento dei più pregiati grani teneri soprattutto esteri (americani e canadesi). Ideale per la produzione di prodotti da forno e pasticceria a lunga lievitazione come panettoni, pandori, colombe, etc., per la lavorazione di impasti diretti e di grande tenuta. Può essere utilizzata anche per rinforzare in modo naturale farine più deboli evitando l'utilizzo di additivi, migliorandone anche il gusto. Per tutte queste caratteristiche è considerata la "regina" delle farine. ▢