



## SCHEDA PRODOTTO

# MANITOBA PURO 25 Kg SACCO COTONE

Uso professionale: pasticceria

Qualità: Manitoba puro  
Sigla: 0/MP  
Confezione: sacco cotone 25 Kg  
Colore: arancio  
Codice a barre: 8009844008809

## 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. ▢