



#### SCHEDA PRODOTTO

## MISTO MANITOBA 25 Kg SACCO CARTA

Uso professionale: pasticceria

Qualità: Misto Manitoba  
Sigla: 0/MM  
Confezione: sacco carta 25 Kg  
Colore: verde scuro  
Codice a barre: 8009844008502

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 15%  
W: 370-390  
Lievitazione: 18-20 ore  
P/L: 0,50-0,70  
F.N. (in secondi): >310-330  
Stabilità (minima): 17-19 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 soprattutto esteri (americani, canadesi, tedeschi e austriaci). Ideale per la produzione di bighe e di prodotti da forno e pasticceria a media/lunga lievitazione come ciabatte, baguettes, quadrucci, soffiate e prodotti dolciari a lunga lievitazione. →