



SCHEDA PRODOTTO

MISTO MANITOBA 25 Kg SACCO COTONE

Uso professionale: pasticceria

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

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. ▢