



SCHEDA PRODOTTO

PASTICCERIA 25 Kg

Uso professionale: pasticceria

Qualità: Pasticceria
Sigla: 00/PA
Confezione: sacco carta 25 Kg
Colore: giallo logo Molini Rosignoli
Codice a barre: 8009844008069

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 13%
W: 260-280
Lievitazione: 10-12 ore
P/L: 0,45-0,55
F.N. (in secondi): >280
Stabilità (minima): 12-13 minuti
Assorbimento minimo: 56%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele di ottimi grani teneri continentali. Ideale per l'impiego in pasticceria e per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione, come pizze, focacce e pani speciali con particolare tenuta. Può essere utilizzata anche in pasticceria. →