



#### SCHEDA PRODOTTO

## RINFORZATO 25-50 Kg

Uso professionale: pasticceria

Qualità: Rinforzato  
Sigla: 00/R  
Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg  
Colore: azzurro scuro  
Codice a barre: 8009844008083

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 12%  
W: 260-270  
Lievitazione: 9-11 ore  
P/L: 0,55-0,65  
F.N. (in secondi): >270  
Stabilità (minima): 11-12 minuti  
Assorbimento minimo: 55%

#### DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele di ottimi grani teneri continentali. Ideale 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. ▢