



SCHEDA PRODOTTO

RINFORZATO 25-50 Kg

Usso 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. ▢