

# 00 – Due madonne

00/2M – 25 kg – EAN 8009844008076

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri italiani. Ideale per la produzione di biscotti, grissini, paste frolle, schiacciatine e per impasti diretti a bassa tenuta, tipicamente senza lievitazione.

È una farina particolarmente indicata per il lavoro giornaliero e le lavorazioni brevi.

PROTEINE % MINIMA	10%
W	190-200
LIEVITAZIONE	1-2 ore
P/L	0,60-0,70
F.N. (IN SECONDI)	>260
STABILITÀ (MINIMA)	5-6 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	54%

VALORE ENERGETICO	330 kcal/1.381 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,0 g
DI CUI ZUCCHERI	1,5 g
PROTEINE	10 g
SALE	2 mg

