

00 – Superiore

00/ORO – 25 kg – EAN 8009844008021

Farina di forza di grano tenero, prodotta dalla macinazione e abburattamento dei grani italiani ed europei più pregiati. Naturalmente fragrante e dal gusto ricco, è ideale per prodotti da forno e pasticceria a media e lunga lievitazione. Ottima anche per le lievitazioni naturali e le lavorazioni con lievito madre, può essere utilizzata in miscela per rinforzare farine più deboli.

PROTEINE % MINIMA	14%
W	350-360
LIEVITAZIONE	16-18 ore
P/L	0,55-0,65
F.N. (IN SECONDI)	>320
STABILITÀ (MINIMA)	15-17 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	59%

VALORE ENERGETICO	345 kcal/1.443 kj
GRASSI	0,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,8 g
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g
PROTEINE	14 g
SALE	2 mg

