

# 00 – Pasticceria

00/PA – 25 kg – EAN 8009844008069

Farina di grano tenero ottenuta dalla molitura di speciali varietà italiane ed europee. Perfetta per i prodotti dolci da forno e di pasticceria, è adatta a medie lievitazioni e lavorazioni complesse. L'unione con zuccheri e grassi esalta la sua naturale aromaticità.

PROTEINE % MINIMA	13%
W	270-280
LIEVITAZIONE	10-12 ore
P/L	0,55-0,65
F.N. (IN SECONDI)	>280
STABILITÀ (MINIMA)	12-13 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	56%

VALORE ENERGETICO	343 kcal/1.435 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,5 g
DI CUI ZUCCHERI	1,7 g
PROTEINE	13 g
SALE	2 mg

