

00 – Rinforzato

00/R – 25 kg – EAN 8009844008083

00/R – 50 kg – EAN 8009844050044

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri italiani con una parte di grani di forza europei. Dà il meglio nella panificazione, in particolare per bighe brevi e impasti diretti, con un'ottima lavorabilità. Ideale per baguette, filoncini, focacce e panini all'olio.

PROTEINE % MINIMA	12%
W	280-290
LIEVITAZIONE	9-11 ore
P/L	0,55-0,65
F.N. (IN SECONDI)	>270
STABILITÀ (MINIMA)	11-12 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	55%

VALORE ENERGETICO	342 kcal/1.431 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,4 g
DI CUI ZUCCHERI	1,6 g
PROTEINE	12 g
SALE	2 mg

