

00 – Selezione

00/S – 25 kg – EAN 8009844008090

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri selezionati italiani. Pensata per le brevi lievitazioni, assorbe velocemente grassi e liquidi, creando un impasto che cresce con rapidità in cottura. Ideale per pane di piccola pezzatura, è ottima anche per la piccola pasticceria e per i fritti.

PROTEINE % MINIMA	11%
W	240-250
LIEVITAZIONE	3-6 ore
P/L	0,55-0,65
F.N. (IN SECONDI)	>270
STABILITÀ (MINIMA)	8-9 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	54%

VALORE ENERGETICO	340 kcal/1.423 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,3 g
DI CUI ZUCCHERI	1,7 g
PROTEINE	11 g
SALE	2 mg

