

0 – Misto manitoba

0/MM – 25 kg – EAN 8009844008502

Farina di forza di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri nordeuropei e americani. È perfetta per la produzione di bighe e prodotti da forno come ciabatte, baguette, quadrucci, soffiate. Risulta versatile anche in pasticceria, per tutti i prodotti che richiedono medie o lunghe lievitazioni.

PROTEINE % MINIMA	15%
W	390-400
LIEVITAZIONE	18-20 ore
P/L	0,60-0,70
F.N. (IN SECONDI)	>310-330
STABILITÀ (MINIMA)	17-19 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	59%

VALORE ENERGETICO	348 kcal/1.456 kj
GRASSI	0,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	72,2 g
DI CUI ZUCCHERI	1,9 g
PROTEINE	15 g
SALE	2 mg

