

0 – Manitoba puro

0/MP – 25 kg – EAN 8009844008816

Farina di forza ottenuta dalla macinazione delle più pregiate varietà di grano tenero soprattutto europeo e americano. Naturalmente ricca di proteine, è ideale per la realizzazione di prodotti da forno e pasticceria a lunga lievitazione, come brioches, panettone, pandoro, colomba, pizze alta, focaccia e pane fatto in casa, anche con il lievito madre. Aromatica e molto versatile, può essere utilizzata anche per rinforzare in modo naturale farine più deboli.

| | |
|---------------------|--------------|
| PROTEINE % MINIMA | 16% |
| W | 450-460 |
| LIEVITAZIONE | 24 ore |
| P/L | 0,50-0,60 |
| F.N. (IN SECONDI) | >330 |
| STABILITÀ (MINIMA) | 18-20 minuti |
| ASSORBIMENTO MINIMO | 60% |

| | |
|----------------------------|-------------------|
| VALORE ENERGETICO | 350 kcal/1.464 kj |
| GRASSI | 1,0 g |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 0,2 g |
| CARBOIDRATI | 73,0 g |
| DI CUI ZUCCHERI | 2,0 g |
| PROTEINE | 16 g |
| SALE | 2 mg |

