

# 0 – Manitoba puro

0/MP – 25 kg – EAN 8009844008519

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, pizza 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

