

0 – Nazionale

0/N – 25 kg – EAN 8009844008526

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di solo grano italiano. Ideale per la produzione di impasti a rapida lievitazione, come pane comune, pancarré, pane ferrarese e per tutte le lavorazioni che utilizzano impasti diretti.

PROTEINE % MINIMA	11%
W	210-220
LIEVITAZIONE	3-5 ore
P/L	0,60-0,70
F.N. (IN SECONDI)	>270
STABILITÀ (MINIMA)	7-8 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

