

0 – Soffiato

0/SS – 25 kg – EAN 8009844008540

Farina di grano tenero ricca di proteine, ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele dei migliori grani teneri continentali. Dona impasti elastici che trattengono l'aria in cottura, e per questo è ideale per la produzione di prodotti da forno a media lievitazione e pani speciali come soffiati, rosette, ciabatte e zoccolotti, ma anche pasticceria lievitata.

PROTEINE % MINIMA	13%
W	320-330
LIEVITAZIONE	12-16 ore
P/L	0,45-0,55
F.N. (IN SECONDI)	>290
STABILITÀ (MINIMA)	14-15 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	58%

VALORE ENERGETICO	343 kcal/1.435 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,5 g
DI CUI ZUCCHERI	1,7 g
PROTEINE	13 g
SALE	2 mg

