

00 – Confezione famiglia

10 Kg – EAN 8009844000100

PROTEINE % MINIMA	11%
W	180-200
LIEVITAZIONE	2-3 ore
P/L	0,60-0,70
F.N. (IN SECONDI)	>260
STABILITÀ (MINIMA)	6-7 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	54%

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri italiani. Ideale per la produzione di impasti a rapida lievitazione, come pizze tradizionali, pane comune, torte, sfoglie, biscotti e per tutte le lavorazioni che utilizzano impasti diretti.

VALORE ENERGETICO	330 kcal/1.381 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,0 g
DI CUI ZUCCHERI	1,5 g
PROTEINE	10 g
SALE	2 mg

