0 - Manitoba

1 kg - EAN 8009844010031

PROTEINE % MINIMA	15%
W	390-400
LIEVITAZIONE	18-20 ore
P/L	0,60-0,70
F.N. (IN SECONDI)	>310-330
STABILITÀ (MINIMA)	17-19 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	59%

Farina di forza di grano tenero, è ottenuta dalla macinazione delle più pregiate varietà di grani teneri soprattutto europei e americani. 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.

VALORE ENERGETICO	348 kcal/1.456 kj
GRASSI	0,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	72,2 g
DI CUI ZUCCHERI	1,9 g
PROTEINE	15 g
SALE	2 mg



