

00 – Reale brioches

25 kg – EAN 8009844019027

Grande morbidezza e lavorabilità dell'impasto, bilancia perfettamente elasticità e resistenza. Adatta anche alla surgelazione degli impasti, garantisce grandi lievitazioni in cottura.

| | |
|---------------------|--------------|
| PROTEINE % MINIMA | 15% |
| W | 340-360 |
| LIEVITAZIONE | 16-18 ore |
| P/L | 0,55-0,65 |
| F.N. (IN SECONDI) | >320 |
| STABILITÀ (MINIMA) | 15-17 minuti |
| ASSORBIMENTO MINIMO | 59% |

| | |
|----------------------------|-------------------|
| VALORE ENERGETICO | 348 kcal/1.443 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 |

