

00 – Reale panettone

25 kg – EAN 8009844019010

Farina di ricca di proteine, perfetta per le lunghe lavorazioni e per più lievitazioni. Di grande aromaticità in cottura, sviluppa una maglia soffice ma tenace, capace di trattenere in sospensione frutta secca e altri ingredienti aggiunti.

PROTEINE % MINIMA	15,50%
W	420-440
LIEVITAZIONE	24 ore
P/L	0,50-0,60
F.N. (IN SECONDI)	>330
STABILITÀ (MINIMA)	18-20 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	60%

VALORE ENERGETICO	350 kcal/1.464 kj
GRASSI	1,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	73,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	15,5 g
SALE	2 mg

