

# 00 – Reale sfoglia

25 kg – EAN 8009844019034

Ottima elasticità e sopportazione delle lavorazioni meccaniche. Si lega molto bene ai grassi e li trattiene durante la cottura, per sfoglie sottili e ben laminate, asciutte e di grande finezza.

PROTEINE % MINIMA	13,50%
W	260-280
LIEVITAZIONE	10-12 ore
P/L	0,55-0,65
F.N. (IN SECONDI)	>280
STABILITÀ (MINIMA)	12-13 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	56%

VALORE ENERGETICO	345 kcal/1.435 kj
GRASSI	0,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,8 g
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g
PROTEINE	13,5 g
SALE	2 mg

