

FARINE TIPO 00



FARINA TIPO 00/Pasta fresca



DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero ottenuta da particolari processi della macinazione, ideale nella produzione artigianale della pasta fresca.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità:	max 15,5 %
Proteine:	min 11,5 %
Ceneri: tipo 00	max 0,36
Glutine umido:	min 29 %

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.



Confezione:

- Sacco bianco-blu "Per Pasta Fresca" da 25 kg.
- Sacco bianco-blu "Per Pasta Fresca" da 10 kg.