FARINE TIPO 00

FARINA TIPO 00/Rinforzato

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina per impasti a breve lievitazione (2-6 ore), indicata per la produzione di pizze tradizionali e al trancio tipo "mattonella" (a pasta alta).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità:	max 15,5 %
Proteine:	min 11 %
Ceneri: tipo 00	max 0,55
Glutine umido:	min 28 %

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:	Tolleranza
W 250	-10/+30
P/L 0,60	± 0,10

Farinografo Brabender:
Assorbimento min 54 %
Stabilità min 8'
Amilografo Brabender:
Amilogramma 800/1200 u.a.

Confezione:
·Sacco bianco-verde da 25 kg.
·Sacco bianco-verde da 10 kg.