



Farina 00 - Superiore

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

Farina molto equilibrata ideale per tempi di lievitazione medi (8-13 ore), indicata per il lavoro giornaliero.

Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 13 %
Generi: 00 max 0,55
Glutine umido: min 35 %

Caratteristiche reologiche

Alveografo Chopin:
W 330 - Tolleranza: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

Farinografo Brabender:
Assorbimento min 57 %
Stabilità min 13'

Amilografo Brabender:
Amilogramma 800/1200 u.a.

Confezioni disponibili

Sacco bianco-blu da 25 kg.
Sacco bianco-blu da 10 kg.

