



SCHEDA FARINA: **07saa**



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità 15,50% max  
Ceneri <0,65%  
Proteine 13,5% min

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W = 310-330  
P/L = 0,50-0,60

PRINCIPALI USI CONSIGLIATI

Farina speciale per impasti con 15-16 ore di lievitazione, particolarmente indicata per filoni, baguette, kaiser

FORMATO CONFEZIONE

Sacco bianco azzurro 25Kg e 30Kg