



SCHEDA FARINA: **OG**



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità 15,50% max

Ceneri <0,65%

Proteine 14,5% min

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W = 410-440

P/L = 0,55-0,65

PRINCIPALI USI CONSIGLIATI

Farina speciale per impasti con lunghi tempi di lievitazione (anche 24 ore), particolarmente indicata per ciabatte, soffiate

FORMATO CONFEZIONE

Sacco bianco blu giacinto 25Kg e 30Kg