



SCHEDA FARINA: **00**



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

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

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W = 300-320
P/L = 0,80-0,90

PRINCIPALI USI CONSIGLIATI

Farina speciale per impasti duri con lievitazione medio/veloce, particolarmente indicata per pani a pezzatura grossa, mantovane, pani in cassetta

FORMATO CONFEZIONE

Sacco bianco bordeaux 25Kg e 30Kg

NOTE

con E 300 Acido L Ascorbico