



SCHEDA FARINA: **0Qsaa**



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

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

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W = 270-290
P/L = 0,45-0,55

PRINCIPALI USI CONSIGLIATI

Farina speciale per impasti che richiedono tempi di lievitazione medi, particolarmente indicata per impasti morbidi, rosette, spaccate, pane francese

FORMATO CONFEZIONE

Sacco bianco rosso 25Kg e 30Kg