



SCHEDA FARINA: **OSS**



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità 15,50% max  
Ceneri <0,65%  
Proteine 14,5% min

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W = 380-410  
P/L = 0,55-0,65

PRINCIPALI USI CONSIGLIATI

Farina speciale per impasti con lunghi tempi di lievitazione ( 19-20 ore), particolarmente indicata per ciabatte, soffiate

FORMATO CONFEZIONE

Sacco bianco verde quadrifoglio rosso  
25Kg e 30Kg