



FARINHA TIPO 00/REFORÇADA

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS/FÍSICAS

Umidade	max	15%
Cinzas	max	0,55 (tipo 00)
Proteínas	min	11%
Glúten úmido	min	28%

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha proveniente da moagem de grãos de trigo tenro, não germinados, de origem européia.
Farinha para massa rápidas, com fermentação breve (2 a 6 horas).
Indicada para o uso diário.

CARACTERÍSTICAS REALÓGICAS

Alveógrafo de Chopin	Tolerância
W 250	-10/ +30
P/L 0,60	+/- 0,10

Farinógrafo de Brabender
Absorção: min 54%
Estabilidade: min 8'

Amilógrafo de Brabender
Amilograma: 800/1200 u.a.

EMBALAGEM

10 Kg e 25 Kg

