



FARINHA TIPO 00/NAPOLETANA

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS/FÍSICAS

Umidade	max	15%
Cinzas	max	0,55 (tipo 00)
Proteínas	min	11,5%
Glúten úmido	min	28%

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de trigo tenro proveniente da moagem de grãos não germinados de origem norte americana e européia. Farinha especial, particularmente elástica, ideal para a produção da pizza napolitana tradicional.

CARACTERÍSTICAS REALÓGICAS

Alveógrafo de Chopin	Tolerância
W 300	-10/ +20
P/L 0,60	+ 0,10

Farinógrafo de Brabender

Absorvimento :	min 55%
Estabilidade:	min 10'

Amilógrafo de Brabender

Amilograma: 800/1200 u.a.

EMBALAGEM

10 Kg e 25 Kg

