



FARINHA TIPO 00/SUPERIOR

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS/FÍSICAS

Umidade	max	15%
Cinzas	max	0,55 (tipo 00)
Proteínas	min	13%
Glúten úmido	min	35%

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha proveniente da moagem de grãos de trigo tenro, não germinados, de origem norte americana e européia. Farinha muito equilibrada, com tempo de fermentação médio (8 a 13 horas). Indicada para o uso diário.

CARACTERÍSTICAS REALÓGICAS

Alveógrafo de Chopin	Tolerância
W	330 -10/ +30
P/L	0,60 +- 0,10

Farinógrafo de Brabender

Absorção:	min 57%
Estabilidade:	min 13'

Amilógrafo de Brabender

Amilograma:	800/1200 u.a.
-------------	---------------

EMBALAGEM

10 Kg e 25 Kg

