

FARINE TIPO 00



FARINA TIPO 00 / Manitoba



DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione (24 ore), utilizzata per rinforzare farine più deboli.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità:	max 15,5 %
Proteine:	min 14,5 %
Ceneri: tipo 00	max 0,55
Glutine umido:	min 40 %

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:	Tolleranza
W 410	-10/+30
P/L 0,60	± 0,10

Farinografo Brabender:	
Assorbimento	min 60 %
Stabilità	min 17'
Amilografo Brabender:	
Amilogramma	800/1200 u.a.

Confezione:

- Sacco bianco-marrone da 25 kg.
- Sacco bianco-marrone da 10 kg.