

FARINE TIPO 00



FARINA TIPO 00



DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Farina per impasti diretti, indicata per il lavoro giornaliero e per la produzione di pizze tradizionali e al "trancio".

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità:	max 15,5 %
Proteine:	min 10 %
Ceneri: tipo 00	max 0,55
Glutine umido:	min 26 %

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Alveografo Chopin:	Tolleranza
W 200	-10/+30
P/L 0,60	± 0,10

Farinografo Brabender:	
Assorbimento	min 53 %
Stabilità	min 3'
Amilografo Brabender:	
Amilogramma	800/1200 u.a.

Confezione:

- Sacco bianco-azzurro da 25 kg. - Sacco bianco-azzurro da 10 kg.
- Sacco bianco-azzurro da 5 kg. - Sacco bianco-azzurro da 1 kg.