



Farina 00

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: 00 max 0,55
Glutine umido: min 26 %

Caratteristiche reologiche

Alveografo Chopin:

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

Farinografo Brabender:

Assorbimento min 53 %
Stabilità min 3'

Amilografo Brabender:

Amilogramma 800/1200 u.a.

Confezioni disponibili

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

