



Farina 00 - Oro

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, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (18-21 ore).

Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 14 %
Ceneri: 00 max 0,55
Glutine umido: min 38 %

Caratteristiche reologiche

Alveografo Chopin:

W 390 - Tolleranza: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

Farinografo Brabender:

Assorbimento min 60 %
Stabilità min 17'

Amilografo Brabender:

Amilogramma 800/1200 u.a.

Confezioni disponibili

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

