



## Farina 00 - Rinforzato

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

Farina per impasti a breve lievitazione (2-6 ore), indicata per la produzione di pizze tradizionali e al trancio "mattonella" (a pasta alta).

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 11 %  
Ceneri: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 28 %

### Caratteristiche reologiche

#### Alveografo Chopin:

W 250 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

#### Farinografo Brabender:

Assorbimento min 54 %  
Stabilità min 8'

#### Amilografo Brabender:

Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

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

