

LINEA RETAIL FARINA PER PANE



Descrizione prodotto: una farina di base che dà al pane le caratteristiche derivanti da una selezione accurata di grani. Ideale per produrre qualsiasi formato secondo le ricette classiche.

Proprietà reologiche

Assorbimento acqua	52,5 % ($\pm 0,5\%$)
Tempo di sviluppo	1,5' $\pm 0,1'$
Stabilità	4' ($\pm 1'$)
W	190 (± 20)
P/L	0,70 ($\pm 0,15$)
Falling number	310 (± 20)

Descrizione tecnica

Umidità	15,50% max
Ceneri	0,55% ss max
Proteine	10,5% ss max
Glutine secco	9% ss ($\pm 0,5\%$)

Packaging

Peso pacco 1 kg
Peso fardello 10 kg

Composizione pallet 100 x 10 kg

Informazioni aggiuntive

Conservare in luogo fresco e asciutto

Non contiene additivi

Per una migliore conservazione del prodotto, alla consegna, rimuovere il film estensibile