

LINEA RETAIL TIPO "00"



Descrizione prodotto: una farina di base adatta a tutti gli impieghi in cucina. Buona per biscotteria ed altri utilizzi in cui sia richiesta una farina di media tenacità.

Proprietà reologiche

Assorbimento acqua	52 % ($\pm 0,5\%$)
Tempo di sviluppo	1' $\pm 0,5'$
Stabilità	3,5' ($\pm 1'$)
W	150 (± 20)
P/L	0,60 ($\pm 0,15$)
Falling number	310 (± 20)

Descrizione tecnica

Umidità	15,50% max
Ceneri	0,55% ss max
Proteine	10,5% ss max
Glutine secco	8% 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