

FARINA "00" CLASSICA FLOUR TYPE "00" - CLASSICA

Farina a basso tenore proteico di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione breve dove si richiede una buona elasticità.

Low protein flour, easy to be used and suitable for all kinds of direct doughs with short rising time where a good elasticity is required.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 10 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 200 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30

P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 53 %

Stabilità min/Stability min 3'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

