

# FARINA "00" FLOUR TYPE "00"

Farina di grano tenero tipo "00" a basso tenore proteico di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione breve dove si richiede una buona elasticità.

*Soft wheat flour type "00" with low protein content, easy to use and suitable for all direct doughs with short rising times where 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**

