

FARINA "00" RINFORZATO

FLOUR TYPE "00" - STRENGTHENED

Farina di grano tenero tipo "00" a medio tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione in giornata dove si richiede una buona elasticità. È utilizzabile come farina da "rinfresco" per impasti indiretti anche destinati a una maturazione con temperatura controllata (frigorifero).

Soft wheat flour type "00" with a medium protein content suitable for all direct doughs with daily leavening where good elasticity is required. It can be used as a flour for "refreshment" for indirect doughs, also intended for a rising process at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE **PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES**

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 11 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE **RHEOLOGICAL PROPERTIES**

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:
W 250 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 54 %
Stabilità min/Stability min 8'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:
Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI **AVAILABLE PACKAGINGS**

