

FARINA TIPO "2" GRANI ANTICHI FLOUR TYPE "2" - GRANI ANTICHI

Grani Antichi è una farina di grano tenero tipo "2", macinata a pietra ottenuta da una miscela di varietà di grani antichi nazionali: Verna, Autonomia, Abbondanza e Frassineto. Presenta caratteristiche reologiche molto inferiori rispetto alle altre farine e ha un contenuto proteico più basso. Si adatta a tutti i tipi di lavorazione ed è particolarmente indicata per impasti che necessitano di medio-brevi lievitazioni o di un processo di lavorazione molto lento ed estremamente accurato. È consigliabile l'utilizzo di poco lievito di birra e fermentazioni non troppo lunghe.

Grani Antichi (Ancient Grains) is a soft wheat flour type "2", stone-milled and made from a blend of varieties of national antique grains: Verna, Autonomia, Abbondanza e Frassineto. It has much lower rheological characteristics than other flours and has a lower protein content. It is suitable for all types of productions and is particularly suitable for doughs requiring medium to short leavening or a very slow and extremely accurate process. It is advisable to use little quantity of beer yeast and process with medium-short fermentations.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,95 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:
W 120 - Tolleranza/Tolerance: +/-20
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.

