

# SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO DURUM WHEAT SEMOLINA REMILLED

Prodotta con grani selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è quindi indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

*Obtained from high selected grains, capable of excellent extensibility, absorption and performance. Especially fine-grained and with a golden color, it is therefore indicated for the production of extruded pasta and usable in addition to all kinds of pizza doughs.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %  
Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)  
Ceneri/Ashes: min 0,80 % (s.s.)

## CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

**Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:**  
W 200 - Tolleranza/Tolerance: -20/+30  
P/L 2,3 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

**Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:**  
Assorbimento min/Absorption min 58 %  
Stabilità min/Stability min 4'



## CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

