

FARINA TIPO "00" PASTA FRESCA

FLOUR TYPE "00" - FRESH PASTA

Speciale farina di grano tenero tipo "00" ottenuta da un processo di macinazione che estrae solo il cuore del chicco di frumento.

La sua purezza e il suo basso contenuto di ceneri la rendono ideale nella produzione artigianale di pasta fresca all'uovo per un risultato particolarmente dorato e con ridotto rischio di ossidazione.

Special soft wheat flour type "00" obtained from a grinding process that only extracts the heart of wheat grain.

Its purity and low ash content make it ideal for fresh pasta production with eggs for a particularly golden-colour result and with reduced risk of oxidation.

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

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 11,5 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: 00 max 0,36 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE **RHEOLOGICAL PROPERTIES**

Il contenuto particolarmente basso di ceneri mantiene la colorazione chiara della pasta.

The very low ashes content preserves the light colour of pasta.



CONFEZIONI DISPONIBILI **AVAILABLE PACKAGINGS**

