

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 rende 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: 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

