

FARINA PER PASTICCERIA

La gamma di farine per panificazione soddisfa completamente le esigenze del panificio moderno.

Conf.

Linea

Caratteristiche



5 - 10 - 25 KG

- BLU**
Farina base per pasticceria. Ottima elasticità e tenuta agli impasti.
- GIALLO**
Farina per lavorazioni speciali in pasticceria con elevato tenore di W.
- MARRONE**
Farina per panettoni e colombe in ogni caso prodotti con elevato stress meccanico. L'alto potere assorbente garantisce una buona conservabilità del prodotto.
- ORO**
Farina per sfoglia e cornetti ottima per la tenuta allo strappo.
- VERDE**
Farina per sfoglia e cornetti ottima per la tenuta allo strappo.
- VIOLA**
Farina per sfoglia e cornetti ottima per la tenuta allo strappo.

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"0 "	14,50	0,55	170-180	0,55	300
"0 "	14,50	0,55	220-230	0,55	300
"0 "	14,50	0,55	400-410	0,55	300
"0 "	14,50	0,55	340-350	0,55	300
"00"	14,50	0,50	190-200	0,55	300
"00"	14,50	0,50	210-220	0,55	300

