

# FARINA PER PANE

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

*Conf.*

*Linea*

*Caratteristiche*



SFUSA  
5 - 10 - 25 KG

- **BLU**
- **BLU EXTRA**

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"0"	14,50	0,55	190-200	0,50	320
"0"	14,50	0,55	210-220	0,48	340

Prodotta interamente con grani toscani per produzione di pane toscano. Valori analitici ne garantiscono un'ottima lavorabilità e resa. Ideale per le classiche pezzature commerciali. Ottima fragranza e conservabilità del prodotto.



SFUSA  
5 - 10 - 25 KG

- **GIALLO**
- **GIALLO EXTRA**

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"0"	14,50	0,55	230-240	0,54	310
"0"	14,50	0,55	250-260	0,48	300

Prodotta con grani toscani e del centro Italia. Ideale per pani speciali e/o lavorazioni stressanti o particolari. Può essere usata come base per semilavorati. Pezzature medie o piccole.



SFUSA  
5 - 10 - 25 KG

- **MARRONE**
- **MARRONE EXTRA**

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"0"	14,50	0,55	400-410	0,58	300
"0"	14,50	0,55	420-430	0,45	320

Con valori di W maggiori di 400, ideale per lavorazioni intense dove si richiede un alto assorbimento. Indicata per tutte le aziende che hanno inserito una linea freddo a monte della cottura. Prodotti soffiati e/o lavorazioni particolari.



SFUSA  
5 - 10 - 25 KG

- **ORO**
- **ORO EXTRA**

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"0"	14,50	0,55	350-360	0,56	340
"0"	14,50	0,55	370-390	0,60	300

Prodotta con grani del centro-nord Italia è una farina ben bilanciata con W rapportato ad altri indici analitici per realizzare prodotti soffiati in genere. Una produzione mirata a soddisfare esigenze molto particolari.



SFUSA  
5 - 10 - 25 KG

- **VERDE**
- **VERDE EXTRA**

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"00"	14,50	0,50	200-210	0,50	290
"00"	14,50	0,50	220-230	0,40	300

Prodotta con grani del centro Italia intensifica le caratteristiche di bianchezza del prodotto, per ottenere pani raffinati con alveolatura uniforme. Ideale per panini e medie pezzature.



SFUSA  
5 - 10 - 25 KG

- **VIOLA**
- **VIOLA EXTRA**

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"00"	14,50	0,50	250-260	0,53	320
"00"	14,50	0,50	260-270	0,55	330

Dalle caratteristiche superiori alla linea verde ideale per panini e in aiuto alla lavorazione con semilavorati e/o pani speciali. Ideale anche per certi tipi di pane soffiato.

Si producono anche  
FARINE PERSONALIZZATE  
per LAVORAZIONI PARTICOLARI