

FARINA "00" ORO FLOUR TYPE "00" - GOLD

Farina di grano tenero tipo "00" a elevato tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

Soft wheat flour type "00" with a high protein content suitable for all direct and indirect doughs with long maturation times where excellent elasticity is required. It is also recommended for doughs with leavening at controlled temperature (refrigerator).



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:
W 390 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 60 %
Stabilità min/Stability min 17'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:
Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

