

# FARINA "OO" SUPERIORE FLOUR TYPE "OO" - SUPERIOR

Farina di grano tenero tipo "OO" ad alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità. È particolarmente indicata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

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

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %  
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)  
Ceneri/Ashes: OO max 0,55 % (s.s.)

## CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

**Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:**  
W 330 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

**Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:**  
Assorbimento min/Absorption min 57 %  
Stabilità min/Stability min 13'

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



## CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

