

LA BIOLOGICA LE 5 STAGIONI VIVACE

Farina tipo "0" a medio-alto tenore proteico realizzata con la tecnologia e la cura necessarie a garantire lavorabilità nella produzione di pizza.

"0" type flour with medium-high protein content made with the technology and care required to guarantee kneadability in pizza production.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,65 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 55 %
Stabilità min/Stability min 7-11'

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

