



## Semina Rosso

Da una macinazione lenta a bassa temperatura con mole di granito a ridotto effetto di stress sui chicchi, Le 5 Stagioni dà vita a una farina integra con un profumo ed un sapore straordinari ed un alto tenore proteico.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15.5%  
Proteine: min 13.5%  
Generi: max 0.95%

### Caratteristiche reologiche

Alveografo Chopin:  
W 340 – Tolleranza -10/+30  
P/L 0.60– Tolleranza +/- 0.10

Farinografo Brabender:  
Assorbimento Min 58%  
Stabilità Min 17'

Amilografo Brabender:  
Amilogramma --/-- u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg  
Peso netto determinato meccanicamente.

