

# FARINA INTEGRALE WHOLEWHEAT FLOUR

Una speciale farina di grano tenero integrale a crusca fina ottenuta dalla macinazione di grani di forza. È adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti dove si richiede un'ottima elasticità e un elevato assorbimento d'acqua. È consigliata anche per impasti che richiedono una lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).

*A special wholewheat flour with fine bran obtained by grinding high protein grains. It is suitable for all direct and indirect doughs where excellent elasticity and high water absorption are required. It is also recommended for doughs requiring maturation at controlled temperature (refrigerator).*

## **CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES**

Umidità/Moisture: max 15,5 %  
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)  
Ceneri/Ashes: 1,5 % (s.s.)  
Tolleranza/Tolerance: +0,20

## **CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES**

**Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:**  
W 340 - Tolleranza/Tolerance: -10/+30  
P/L 0,70 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10  
Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212µ

## **CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS**

