



Magistrale

 10 kg / 22 lb

MORBIDA ED ELASTICA / SOFT AND ELASTIC

Farina ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione come panettoni, veneziane, focacce, pandori.

Favorisce l'amalgama degli impasti con ingredienti ricchi e grassi. Capace di garantire una fermentazione equilibrata durante tutte le ore di lievitazione, senza apportare tenacità agli impasti. Dona morbidezza e texture ai lievitati senza difetti strutturali. Bilanciata, morbida e naturalmente robusta, esprime il connubio tra necessità tecniche ed esigenze professionali.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	14 % (s.s.)	minimo
W	400	-10/+30
P/L	0,60	± 0,10

Ideal flour for long-leavening baked products such as panet tone, sweet buns, focaccia, and pandoro.

It favors dough mixing with rich, fatty ingredients. It is capable of ensuring balanced fermentation during all leavening hours, without making the dough too tough. It gives softness and texture to leavened products without causing structural defects. Balanced, soft and naturally strong, it features balance between technical needs and professional requirements.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	14 % (s.s.)	minimal
W	400	-10/+30
P/L	0.60	± 0.10