



Biscotteria

 10 kg / 22 lb

FRIABILE ED AVVOLGENTE / CRUMBLY AND ENVELOPING

Farina specifica per la produzione di pasticceria secca, pasta frolla e brisèe.

Farina di grano tenero tipo 00 per impasti malleabili e per amalgamare ingredienti ricchi, senza apportare gommosità né tenacità. Trattiene i grassi in cottura salvaguardando la forma finale e conferendo consistenza fondant. Si presta a tutte le lavorazioni di pasticceria secca, ottima per creme compatte e vellutate.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	10 % (s.s.)	minimo
W	140	-10/+30
P/L	0,40	± 0,10

Specific flour for dry pastry, shortcrust pastry and brisèe.

Type 00 soft wheat flour for workable doughs and for blending rich ingredients without adding gumminess or toughness. It holds fat during baking, preserving the final shape and providing melting, crumbly texture. It is suitable for all dry pastry working processes, excellent for compact and velvety creams.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	10 % (s.s.)	minimal
W	140	-10/+30
P/L	0.40	± 0.10