



Manitoba

 10 kg / 22 lb

POTENTE E PLASTICA / STRONG AND PLASTIC

Farina ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione o come farina rinforzante.

Farina di grano tenero tipo 00, ideale per prodotti a lunga lievitazione o come farina rinforzante. Lavorata con lentezza, esprime la giusta tenacità, favorendo emulsioni perfette in ricette ricche di ingredienti grassi, fornendo un supporto vigoroso, promuovendo la resilienza e lo sviluppo dell'impasto. In purezza e da taglio. Da provare in ricette di grandi lievitati, focacce e bignè doppio e triplo burro.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	14,5 % (s.s.)	minimo
W	410	-10/+30
P/L	0,60	± 0,10

Ideal flour for long-leavening baked products or as a strengthening flour.

Type 00 soft wheat flour ideal for long-leavening baked products or as a strengthening flour. When processed slowly, it expresses the right toughness, favoring perfect blending in recipes full of fatty ingredients, providing vigorous support and promoting resilience and dough development. Can be used pure and as a blending flour. To be tried in recipes for large leavened products, focaccia, and double and triple butter puffs.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	14.5 % (s.s.)	minimal
W	410	-10/+30
P/L	0.60	± 0.10