

FARINA TIPO "1" MACINATA A PIETRA

FLOUR TYPE "1" WITH STONE-MILLED FLOUR

Farina di grano tenero tipo "1" ad alto tenore proteico macinata in molino con mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. Indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Soft wheat flour type "1" with high protein content, milled in a mill with granite grindstones with a reduced stress effect on the grain. Its slow and low temperature grinding guarantees a flour extraction with greater flavor and more intense savours. Suitable for all direct and indirect doughs with medium and long leavenings at controlled temperature (refrigerator).

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:
W 300 - Tolleranza/Tolerance: -20/+30
P/L 1 - Tolleranza/Tolerance: +-0,20

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:
Assorbimento min/Absorption min 60 %
Stabilità min/Stability min 12'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:
Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

