

# LA BIOLOGICA LE 5 STAGIONI INTEGRALE

Farina tipo Integrale a medio-alto tenore proteico.

Grazie alle sue proprietà organolettiche si presenta come un prodotto salubre, dalla texture scura e dal sapore intatto, fragrante e ricco.

Può esser utilizzata in purezza oppure miscelata con la Biologica Vivace Le 5 Stagioni per trovare l'accordo preferito tra le fragranze più rustiche e le performance tradizionali.

*Whole-wheat flour with a medium-high protein content.*

*Its organoleptic properties make it a healthy product, with a dark texture and an intact, fragrant and rich flavour.*

*It can be used alone or mixed with La Biologica Vivace Le 5 Stagioni to find the perfect harmony between the more rustic fragrances and traditional performance.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 14 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: max 1,3-1,7 % (s.s.)

## CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

**Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:**

Assorbimento min/Absorption min 60 %

Stabilità min/Stability min 10'

## CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

