

FARINA TIPO "1" MACINATA A PIETRA STONE-MILLED FLOUR TYPE "1"

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).
Very balanced flour, ideal for medium rising times (8-13 hours), suitable for daily use.*

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 13,0% (s.s.)
Ceneri/Ashes: 00 max 0,80 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 300 - Tolleranza/Tolerance: -20/+30

P/L 1 - Tolleranza/Tolerance: +-0,10

Note: Analisi effettuata su passaggio velo a 212.

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 60 %

Stabilità min/Stability min 15'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

