



Semina Rosso

Da una macinazione lenta a bassa temperatura con mole di granito a ridotto effetto di stress sui chicchi, Le 5 Stagioni dà vita a una farina integra con un profumo ed un sapore straordinari ed un alto tenore proteico.

Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15.5%
Proteine: min 13.5%
Generi: max 0.95%

Caratteristiche reologiche

Alveografo Chopin:
W 340 – Tolleranza -10/+30
P/L 0.60– Tolleranza +/- 0.10

Farinografo Brabender:
Assorbimento Min 58%
Stabilità Min 17'

Amilografo Brabender:
Amilogramma --/-- u.a.

Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg
Peso netto determinato meccanicamente.

