



## Farina 00 - Manitoba

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione (24 ore), utilizzata per rinforzare farine più deboli.

### Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %  
Proteine: min 14,5 %  
Generi: 00 max 0,55  
Glutine umido: min 40 %

### Caratteristiche reologiche

**Alveografo Chopin:**  
W 410 - Tolleranza: -10/+30  
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

**Farinografo Brabender:**  
Assorbimento min 60 %  
Stabilità min 17'

**Amilografo Brabender:**  
Amilogramma 800/1200 u.a.

### Confezioni disponibili

Sacco bianco-marrone da 25 kg.  
Sacco bianco-marrone da 10 kg.

