

# FARINA "00" MANITOBA

## FLOUR TYPE "00" - MANITOBA

Farina di grano tenero tipo "00" ad altissimo tenore proteico adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente.  
Eccellente come farina da rinfresco del "Lievito Madre".

*Soft wheat flour type "00" with a very high protein content suitable for all indirect doughs with long maturation time at controlled temperature, where a particularly elastic and resistant gluten net is required.  
Excellent as refreshing flour for "Mother Yeast".*



### **CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE** **PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES**

Umidità/Moisture: max 15,5 %  
Proteine/Proteins: min 14,5 % (s.s.)  
Ceneri/Ashes: 00 max 0,55 % (s.s.)

### **CARATTERISTICHE REOLOGICHE** **RHEOLOGICAL PROPERTIES**

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

**Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:**  
Assorbimento min/Absorption min 60 %  
Stabilità min/Stability min 17'

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

### **CONFEZIONI DISPONIBILI** **AVAILABLE PACKAGINGS**

