



SCHEDA TECNICA FARINA "La Grano Tenero"

Prodotto: farina di grano tenero, ottenuta da macinazione a pietra lavica naturale, TIPO 1 di media forza ottenuta da un blend di frumento tenero che bilancia un elevato tenore di proteine e un'ottima estensibilità.

Scadenza: 6 mesi.

Confezioni: sacchi da kg. 1 - 5 - 25.

Impiego: indicata per impasti diretti, indiretti e con lievito madre, con idratazioni comprese tra il 65 e il 75% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata; ideale per tutte le tipologie di pane di piccola e grande pezzatura, dalla ciabatta al pane rustico.

Condizioni di conservazione: in locali freschi ed asciutti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	1460/345
GRASSI	1,7g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
CARBOIDRATI	77g
di cui zuccheri	1,8g
FIBRE	6,8g
PROTEINE	13g
SALE	0,01g
UMIDITA' MAX	14,50%
CENERI MAX	0,80%
CONTENUTO DI GLUTINE SECCO	13%
ASSORBIMENTO	61%
STABILITA'	10 min
W	270
P/L	0,5/0,7
FALLING NUMBER (HAGBERG) SUP.	300 sec.
CONTIENE GLUTINE NATURALMENTE	