

SCHEDA TECNICA

TIPO "0" MANITOBA / FLOUR TYPE "0" MANITOBA

Descrizione prodotto: ottenuta dalla lenta macinazione di GRANI TENERI A ELEVATO CONTENUTO PROTEICO. / Description Product: obtained by grinding GRAIN SOFT FOREIGN A HIGH PROTEIN CONTENT

CARATTERISTICHE REOLOGICHE/ RHEOLOGICAL AVERAGE VALUES

Umidità/ Moisture	MAX 14.50%
Ceneri s.s. SULLA 00 /Ashes	0.6%
Glutine s.s./ Gluten	13,5%
Proteine (N x 5.70) s.s. /Proteins	14,5%
W	320/340
P/L	0.75
Falling Number	350 SEC
Assorbimento/ Absorption	75-80%
Tempo di sviluppo /Development time	180 MINUTI
Stabilità / Stability	300 MINUTI

Utilizzo: Farina consigliata per pasticceria a lunghissima lievitazione derivata dalla macinazione di grani teneri originari della provincia nord-americana Manitoba. Le sue caratteristiche reologiche e il giusto equilibrio tra Descrizione e utilizzo tenacità ed estensibilità la rendono la farina più pregiata. Caratterizzata da un elevato assorbimento dell'acqua e da un'ottima tenuta dell'impasto, è utilizzata anche in panificazione e in pizzeria come componente di miscele di farine per rinforzare gli impasti.

Use:Flour recommended for long leavening pastry derived from soft grain grinding originating in the North American province of Manitoba. Its rheological characteristics and the right balance between description and use toughness and extensibility make it the most valuable flour. Characterized by a high absorption of water and an excellent hold of the dough, it is also used in bread making and in pizzerias as a component of flour mixtures to reinforce the dough.

Scadenza/ Shelf life: 180 GIORNI / day

Modalità di conservazione: LUOGO FRESCO E ASCIUTTO A TEMP. NON SUPERIORE A 20°C

STORED IN A DRY PLACE AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 20°C

SCHEDA LOGISTICA/ Logistics

Confezionamento: SACCHI / BAGS

KG: 25

Codice/ Code: M

PALLET:

x strato/ per layer: 4

Numero strati / Layers: 10

Numero sacchi/ Bags: 40

Peso totale pallets : Kg 1000

Altezza pallets cm 170

ALLERGENI/ ALLERGENS : Glutine/ Gluten