



Sfoglia

 10 kg / 22 lb

ESPRESSA E CROCCANTE / EXPRESS AND CRISPY

Farina equilibrata ideale per la produzione rapida di prodotti sfogliati con riposi brevi.

Sfoglia è una farina di grano tenero tipo 00, equilibrata e particolarmente adatta alla lievitazione fisica. Favorisce il rilassamento della pasta in laminazione a fronte di lavorazioni dirette che non richiedano riposo notturno. Specifica per pasta sfoglia rapida e per quei prodotti che richiedono un glutine che perda presto la tenacità agevolando la masticazione corta e croccante.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	13 % (s.s.)	minimo
W	290	-10/+20
P/L	0,55	± 0,05

Balanced flour ideal for fast production of puffed products with short resting times.

Sfoglia is a type 00 soft wheat flour, balanced and particularly suitable for physical leavening. It favors dough relaxation during lamination in the case of direct working processes that does not require overnight rest. It is specific for fast-made puff pastry and for those products requiring gluten to lose toughness early, facilitating short, crispy chewing.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	13 % (s.s.)	minimal
W	290	-10/+20
P/L	0.55	± 0.05