



Sottozero

 10 kg / 22 lb

MALLEABILE E RESITENTE / WORKABLE AND TOUGH

Farina specifica per le lavorazioni che richiedono la surgelazione del prodotto da lievitare.

Farina equilibrata per preservare l'integrità strutturale dei prodotti da forno che devono lievitare dopo la conservazione a temperature negative. Preserva la vitalità dei lieviti durante la conservazione a -18°C per almeno 30 giorni e favorisce la corretta espansione dopo il mantenimento in negativo. Specifica per la produzione di croissant e dolci lievitati surgelati.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	13,5 % (s.s.)	minimo
W	390	-10/+10
P/L	0,60	± 0,10

Specific flour for working processes that require the freezing of the product to be leavened.

Balanced flour to preserve the structural integrity of baked products that are required to leaven after storage at subzero temperatures. It keeps yeasts alive for at least 30 days while at a temperature of -18 °C and promotes proper expansion after negative storage. Specifically made for frozen croissants and leavened cakes.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	13.5 % (s.s.)	minimal
W	390	-10/+10
P/L	0.60	± 0.10