



Disponibile nella versione / Available in

**Lievitati 60**

Matura in sacco, in ambiente dedicato e protetto per 60 giorni, al riparo da luce, umidità e alterazioni di temperatura. It matures in bags in a specific and protected environment for 60 days, protected from light, humidity, and temperature changes.

# Lievitati

10 kg / 22 lb

STABILE ED ELASTICA / STABLE AND ELASTIC

## Farina specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione, panettoni, pandori, focacce.

Farina ad elevata stabilità per grandi lievitati, per babà, per rinfresco e mantenimento del lievito madre. Sviluppa strutture morbide e resistenti, facilita emulsioni ottimali, favorisce trame fiammate. Stabile, perché mantiene gli impasti performanti a lungo. Elastica, perché supporta elevati stress di lavorazione, sia d'impasto sia di lievitazione, e sostiene grandi carichi di ingredienti.

### Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
<b>Proteine</b>	14 % (s.s.)	minimo
<b>W</b>	400	-10/+30
<b>P/L</b>	0,60	± 0,10

## Specific flour for long leavening baked products, panettone, pandoro, focaccia.

High-stability flour for large leavened products, for babas, for refreshing and maintaining mother yeast. It promotes the development of soft and strong structures, facilitates the optimal combination of the ingredients, and helps creating flamed, alveolated textures. Stable, because it keeps doughs performing for a long time. Elastic, because it supports high processing stresses, both from kneading and leavening, and supports large amounts of ingredients.

### Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
<b>Protein</b>	14 % (s.s.)	minimal
<b>W</b>	400	-10/+30
<b>P/L</b>	0.60	± 0.10