



# Croissant

 10 kg / 22 lb

MORBIDA E ROBUSTA / SOFT AND STRONG

**Farina molto equilibrata ideale per la produzione di pasta sfoglia riposata, croissant, bignè e dolci fritti morbidi.**

Farina equilibrata in elasticità ed estensibilità per favorire la formazione di una struttura malleabile. Supporta lievitazioni lunghe e indirette, favorisce la laminabilità a fronte di riposi lunghi, offre stabilità alle produzioni, sostiene lo sviluppo voluminoso in lievitazione e in cottura. Specifica per croissant alla francese, cornetti all'italiana, pasta brioche, piccoli lievitati, pasta sfoglia riposata, pasta choux arricchita.

## Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
<b>Proteine</b>	13,5 % (s.s.)	minimo
<b>W</b>	340	-10/+30
<b>P/L</b>	0,60	± 0,10

**Very balanced flour ideal for rested puff pastry, croissants, cream puffs and soft fried pastries.**

Flour balanced in elasticity and extensibility in order to facilitate the creation of an easily workable structure. It supports long and indirect leavening, favors laminability in the presence of long resting periods, provides stability to products, and also supports voluminous growth during leavening and baking. Specific for French-style and Italian-style croissants, brioche, small leavened dough, rested puff pastry, enriched choux pastry.

## Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
<b>Protein</b>	13.5 % (s.s.)	minimal
<b>W</b>	340	-10/+30
<b>P/L</b>	0.60	± 0.10