



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA DOGUSTO 00 PER LIEVITATI KG.5

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14481

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "00".

Caratteristiche reologiche: 390 W - P/L 0,55

Origine della materia prima: UE e non UE

Paese di molitura: ITALIA

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "00".

Allergeni: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: polvere fine, impalpabile, scorrevole al tatto e priva di grumi

Colore: bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee

Odore e sapore: tipico del grano, leggero, gradevole e privo di odori estranei

SHELF LIFE

Il prodotto può essere conservato fino a 12 mesi, in luogo fresco, asciutto ed areato ad una temperatura inferiore a 25 °C.

UTILIZZO

Ideale per pasticceria e prodotti da forno che richiedono lunghe ore di lievitazione: pasticceria delle feste natalizie (panettone e pandoro) e primaverili (focaccia e colomba), pane a lunga fermentazione di grandi formati (tipo pane di Altamura) e in pizzeria per bighe lunghe (18/24 ore a 16-18 °C) o impasti diretti con lievitazioni di oltre 96 ore in frigo.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it