



◆  
**BASE**  
.....  
*linea*  
*Oro di Macina*



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO "o"**  
*con cuore di grano macinato a pietra*

**Caratteristiche:** Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani e francesi, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che non richiedano tempi eccessivamente lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.

**Analisi biologiche:**

Ceneri: 0,65

Umidità: 14,50

Attività enzimatica: F.N. 340

Proteine: (N x 5,70) 13 su 100 parti di sostanza secca

Alveografo: W 250-280 P/L 0.40-0.60

Farinografo: assorbimento 56%

Stabilità: 14', tempo di sviluppo 2'

Il prodotto contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che tratta soia, latte e derivati, lupino, sesamo.

**Risultato finale:** È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.

**Impiego:** Produzione di diretti brevi; rinfreschi per pani all'olio, lavorato in generale; paste molli; focacce, pizze e grissini.

**Shelf life:**

Conservare in luogo fresco e asciutto.



sacchi in carta da 25 kg