

NOVA

Farina da selezione di grani teneri per croissant lievitati, piccoli lievitati, focaccia dolce con lievito madre, pasta sfoglia.



soffice *resiste al freddo* *gonfia*



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Protidi s.s.	13,50% - 14,50%	
Sali minerali s.s.	fino a 0,55%	
W	360 - 380	
P/L	0,50 - 0,55	
Valore energetico	340 kcal / 1.400 kJ	
Capacità di inglobare i grassi	altissima	
Carboidrati	70 - 75 g	
Grassi	1 g	
Contenuto di glutine umido	fino a 43%	sviluppo dell'impasto veloce
Assorbimento di liquidi	fino a 70%	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 65%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione	25 kg	sacco carta



CARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo diretto e indiretto. Ideale con lievito madre. Consigliata nelle lavorazioni che utilizzano la catena del freddo.	Farina con elevata capacità di idratazione che presenta un'ottima estensibilità e non provoca la rigidità del glutine. Perfetta stabilità dell'impasto anche nelle lavorazioni che usano la catena del freddo.
Lavorabilità dell'impasto	elevata	Impasto di altissima estensibilità con elevata capacità di legare gli altri ingredienti. In grado di apportare una corretta tensione senza rigidità e garantire una laminazione semplice dopo la fase di riposo.
Sviluppo in cottura	ottimo	Il prodotto sviluppa in cottura un volume notevole con alveolatura regolare, evitando l'effetto di ricaduta e rinsecchimento.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "00". Ideale per:	Croissant lievitati, piccoli lievitati, focaccia dolce con lievito madre, pasta sfoglia.	Ideale per lievitati e lievitati sfogliati con ricette ricche, per prodotti con lunghe lievitazioni e per l'uso della catena del freddo. Ideale per il rinfresco del lievito madre.
Tipo di macinazione	Dolce a laminati	La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rende la farina docile in lavorazione.
Cereali	Miscela di grani teneri OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.	Selezione accurata di grani italiani ed esteri per garantire l'assoluta costanza del prodotto.
Risultato finale	Uniformità dell'impasto e notevole sviluppo in volume del prodotto finito.	Dopo la cottura il prodotto presenta particolare friabilità con una struttura spugnosa ed abbondantemente alveolata. Il prodotto lavorato con lievito naturale dura più a lungo.