



HARINA TIPO 65 BLANCA

Ref.: 30600006



Materia Prima

Trigo de cultivo ecológico garantizado, procedente de distintas regiones de Francia.

Mezcla de al menos cuatro procedencias distintas para obtener la máxima regularidad en nuestras fabricaciones.

Composición

Molienda de los trigos en ruedas de piedra: este tipo de molienda permite:

- Reducir parte del salvado en partículas finas
- Que el germen impregne la harina
- La apertura de la parte de la capa proteica del grano que se hace así más asimilable por el organismo

Es una harina muy solicitada para la elaboración de panes con masa madre

- Corrección según la necesidad en gluten o en harina de trigo malteada
- Harina tipo 65, harina de tipo blanca, ya que el índice de cenizas está entre 0,60 y 0,75 %
- Índice de extracción: Alrededor 75 %
- Humedad: Alrededor 15 %
- Proteínas: 10 – 11 %
- Producto de la agricultura biológica, conforme la ley CEE Nº 2029/91 Certificado

Embalaje

Sacos de papel de 50 kg
Palet de 1.000 kg (20 sacos x 50 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 150 cm

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE