

ORO FAGGIOLI

linea pane



Ø MANITOBA W 430

Principali usi consigliati
Bighe 18-24 ore.
Rinforzo di farine deboli.

Tipi di lavorazione
Impasti con tempi lunghi di lievitazione (pane soffiato, ciabatta, francese ecc.)

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: 0,65% max
Proteine: min 15%
Glutine secco: min 13%

Caratteristiche reologiche
Alveogramma Chopin:
W min. 430 - P/L 0,50 - 0,70
Stabilità farinogramma
Brabender: min 20'
Falling Number Hagberg: min 300''



Ø RINFORZATO W 220 - 240

Principali usi consigliati
Bighe 2-4 ore.
Per esaltare la fragranza del pane appena sfornato.

Tipi di lavorazione
La soluzione migliore per baguettes, mantovane, biove, filoni, bauletti, ecc.

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: 0,65% max
Proteine: 12% - 13%
Glutine secco: 9% - 10%

Caratteristiche reologiche
Alveogramma Chopin:
W 220 - 240 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinogramma
Brabender: min 8'
Falling Number Hagberg: min 280''



Ø BIGA W 380 - 400

Principali usi consigliati
Bighe 16-20 ore.
Rinforzo di farine deboli.

Tipi di lavorazione
Impasti con tempi lunghi di lievitazione (rosetta, ciabatta, francese ecc.). Panettone, pandoro, veneziane.

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: 0,65% max
Proteine: min 14,5%
Glutine secco: min 12%

Caratteristiche reologiche
Alveogramma Chopin:
W 380 - 400 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinogramma
Brabender: 16' - 20'
Falling Number Hagberg: min 300''



Ø Ø PANE TRADIZIONALE W 180 - 200

Principali usi consigliati
Una farina esclusiva per tutti i tipi di pane della nostra tradizione.

Tipi di lavorazione
Ideale anche per lavorazione di pasta dura tipo pane ferrarese.

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 11% - 12%
Glutine secco: 8% - 9%

Caratteristiche reologiche
Alveogramma Chopin:
W 180 - 200 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinogramma
Brabender: 6' - 8'
Falling Number Hagberg: min 280''



Ø Ø ROSETTE W 280 - 300

Principali usi consigliati
Per chi cerca il corretto equilibrio di glutine nei pani leggeri.

Tipi di lavorazione
Ideale per rosette, ciabatte, kaiser, focacce e pani soffici in genere.

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 13% - 14%
Glutine secco: 11% - 12%

Caratteristiche reologiche
Alveogramma Chopin:
W 280 - 300 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinogramma
Brabender: 10' - 12'
Falling Number Hagberg: min 280''



Ø Ø PANE TOSCANO W 150 - 170

Principali usi consigliati
Per il pane delle nostre terre: il pane toscano, le focacce ed i pani di grossa pezzatura, realizzati con la farina della nostra tradizione.

Tipi di lavorazione
Pane toscano ed i pani della tradizione regionale.

Caratteristiche chimico-fisiche
Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 10% - 11%
Glutine secco: 7% - 8%

Caratteristiche reologiche
Alveogramma Chopin:
W 150 - 170 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinogramma
Brabender: min 4'
Falling Number Hagberg: min 220''