

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Farina Manitoba

La Farina Manitoba è una farina di frumento caratterizzata da un elevato contenuto di proteine insolubili (glutenina e gliadina) che durante l'impastamento formano il glutine: una tenace ed al tempo stesso elastica rete che trattiene i gas prodotti dai lieviti durante la lievitazione, permettendo così un notevole sviluppo del prodotto durante la cottura.

La Farina Manitoba è particolarmente indicata nella preparazione di dolci lievitati.

Questo tipo di farina prende il nome da una vasta provincia del Canada, dove inizialmente cresceva un grano forte e resistente al freddo. Attualmente si definisce Manitoba ogni farina altamente proteica (dal punto di vista tecnico con un valore di W superiore a 350 o più spesso 380-400) qualsiasi sia la zona di produzione e la varietà di grano con la quale viene prodotta.

Ingrediente: **Farina di grano tenero tipo "0"** ad alto contenuto proteico. Allergeni: Glutine.

DOSAGGIO:

Si utilizza Q.B. da sola o per tagliare farine deboli (aventi uno scarso contenuto di proteine).

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Valore energetico	340 Kcal 1450 Kj
Grassi	1,5 g
- di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	68 g
- di cui zuccheri	0,1 g
Fibre	2,0 g
Proteine	13,8 g
Sale	< 0,01g
Altro	-

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060