

W390

## Da W 340 a W 400

0,55-0,6 P/L 13,5-15% PROTEINE

Oltre W350 le farine sono nominate speciali ed hanno un potere di assorbimento pari al 90%circa (farine ricavate da grani esteri).

W370

Pane soffiato, pandoro, panettone, lievitati a lunga fermentazione, pasticceria lievitata con biga oltre le 15 ore, panino per Hamburger

W350

W330

## Da W 300 a W 310

0,55 P/L 13% PROTEINE

Pane lavorato, pasticceria lievitata con biga di 15 ore e impasto diretto

Da W280 a W350 le farine sono nominate forti ed hanno un potere di assorbimento pari al 65% - 75%circa, ed assorbono anche più facilmente i grassi (Sono ricavate da grani nazionali ed esteri).

W310

W290

W270

Da W180 a W260 le farine sono nominate medie ed hanno un potere di assorbimento pari al 55% - 65%circa.

## Da W 220 a W 240

0,45-0,5 P/L 12-12,5% PROTEINE

Baguettes, pane con impasto diretto, magliolini, ciabatte a impasto diretto e biga di 5/6 ore

W250

W230

W210

## Da W 170 a W 200

0,5 P/L 10,5 - 11,5% PROTEINE

Pane comune, Ciabatte, impasto diretto, pancarré, pizze, focacce, fette biscottate

## Da W 130 a W 200

0,4-0,5 P/L 10 - 11% PROTEINE

Grissini Crackers

W190

W170

W150

## Da W 90 a W 130

0,4-0,5 P/L 9 - 10,5% PROTEINE

Biscotti ad impasto diretto

Fino a W170 le farine sono nominate deboli ed hanno un potere di assorbimento pari al 50% circa.

W130

W110

W90