

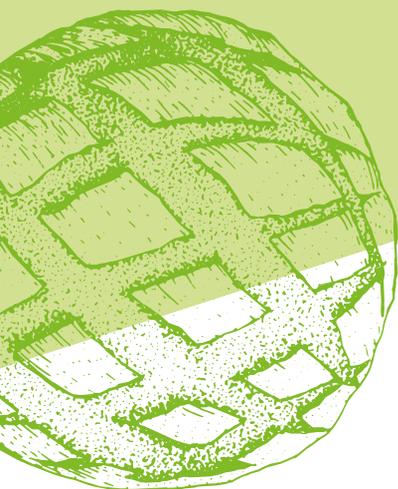
BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

Le Biologiche



info@bongiovannitorino.it

- **bongiovannitorino.it** -



Bio tipo 0

25 KG • TIPO 0

W	210 ± 10
P/L	0,60 ± 0,1
ASSORBIMENTO	53% min
STABILITÀ	5 minuti min
PROTEINE	11% min

Per impasti diretti a breve lievitazione e rinfreschi o lavorazione con pasta di riporto.

Ideale per pane tradizionale di piccola pezzatura, pane avvolto, grissini, focaccia, pizza soffice in teglia, pancarrè, piadine, fette biscottate, biscotteria e pasta brisée.



Bio tipo 0 Forte

25 KG • TIPO 0

W	300 ± 10
P/L	0,70 ± 0,1
ASSORBIMENTO	58% min
STABILITÀ	18 minuti min
PROTEINE	13,5% min

Farina per impasti diretti e indiretti a media o lunga lievitazione e con lavorazione in cella, biga 18h e pasta molle.

Ideale per pane di grande pezzatura, baguette, ciabatta, pizza 24-36h, brioches, piccoli lievitati da pasticceria, pasta sfoglia.



Bio Integrale

25 KG • TIPO INTEGRALE

W	210 ± 10
P/L	0,60 ± 0,1
ASSORBIMENTO	53% min
STABILITÀ	5 minuti min
PROTEINE	11% min

Per impasti diretti integrali a breve lievitazione e rinfreschi o lavorazione con pasta di riporto.

Ideale per pane tradizionale di piccola pezzatura, pane avvolto, grissini, taralli, cracker, focaccia e pizza soffice in teglia, pancarrè, piadine, fette biscottate, biscotteria, pasta brisée

