

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

LA NUOVA ALLEATA PER LA CONSERVAZIONE SOTTOZERO



info@bongiiovannitorino.it

- bongiiovannitorino.it -

ma io ra

MAIORA è la farina **TIPO 0** dedicata alle lavorazioni e conservazioni sottozero, attentamente studiata per ottenere risultati eccellenti nelle lavorazioni con **lievito madre e prefermenti**, ottima per la preparazione di impasti sfogliati e lievitati, gestiti con l'impiego della **tecnica del freddo**.

Il **germe di grano** selezionato apporta un'eccezionale **estensibilità** all'impasto, garantendo tenuta e stabilità per impasti ad **alte idratazioni** e **lunghe lievitazioni**.

Maiora è la farina che consente di organizzare il lavoro del laboratorio in maniera razionale ed efficiente: è studiata e testata per la lavorazione e la conservazione a -18°C di tutta la viennoiserie sia da lievitare sia pronto forno, assicurando sviluppo e struttura della sfogliatura.

Le sue caratteristiche la rendono ideale anche per preparazione di pane con lievito madre ad alta idratazione e lunga maturazione a freddo, ciabatte, pizza in pala e in teglia a lunga lievitazione.

Farina tipo 0 con germe
di grano selezionato

Perfetta per la
catena del freddo

Indicata per viennoiserie
e impasti lievitati



Alte performance nelle
lunghe lievitazioni

Eccezionale estensibilità
dell'impasto

Conservazione in congelatore
fino a 30 giorni

DATI TECNICI

W	410 - 430
P / L	0.6 - 0.8
Assorbimento	62% min
Stabilità	30 min ±1
Proteine	16% min