

TIPI DI FARINA E LORO UTILIZZO



Farina di grano tenero tipo 00 giallo Farina di grano tenero tipo 00 blu Farina di grano tenero tipo 0 rosso Farina universale Farina per torte Farina Manitoba Farina zero grumi Farina KAMUT® Farina integrale di grano tenero Farina di farro

Pasta lievitata	**	*		*	**	**		*	*	*
Pasta per torte	**	**	*	**	**		*	*	*	*
Pasta frolla	*	**	*	**	*		*	*	*	*
Pan di Spagna	**	**	*	**	**	*	*	*	*	*
Pasta tirata	**	*		*	**		*	*	*	*
Pasta „chou“ (bignè)	**	*		*	**		*	*	*	*
Pasta per crespelle, omlette, etc.	*	*	*	*	*	**	*	*	*	*
Cialde	**	**	*	**	**	*	*	*	*	*
Pane	**	**	**	**	**	**	*	*	*	*
Zuppe & salse		*	*	*		**	*	*	*	*
Besciamella		*	*	*		**	*	*	*	*
„Spätzle“		*	*	*		**	*	*	*	*
Canederli		*	*	*		**	*	*	*	*
Impasti di patate		*	*	*		**	*	*	*	*

* adatta ** molto adatta