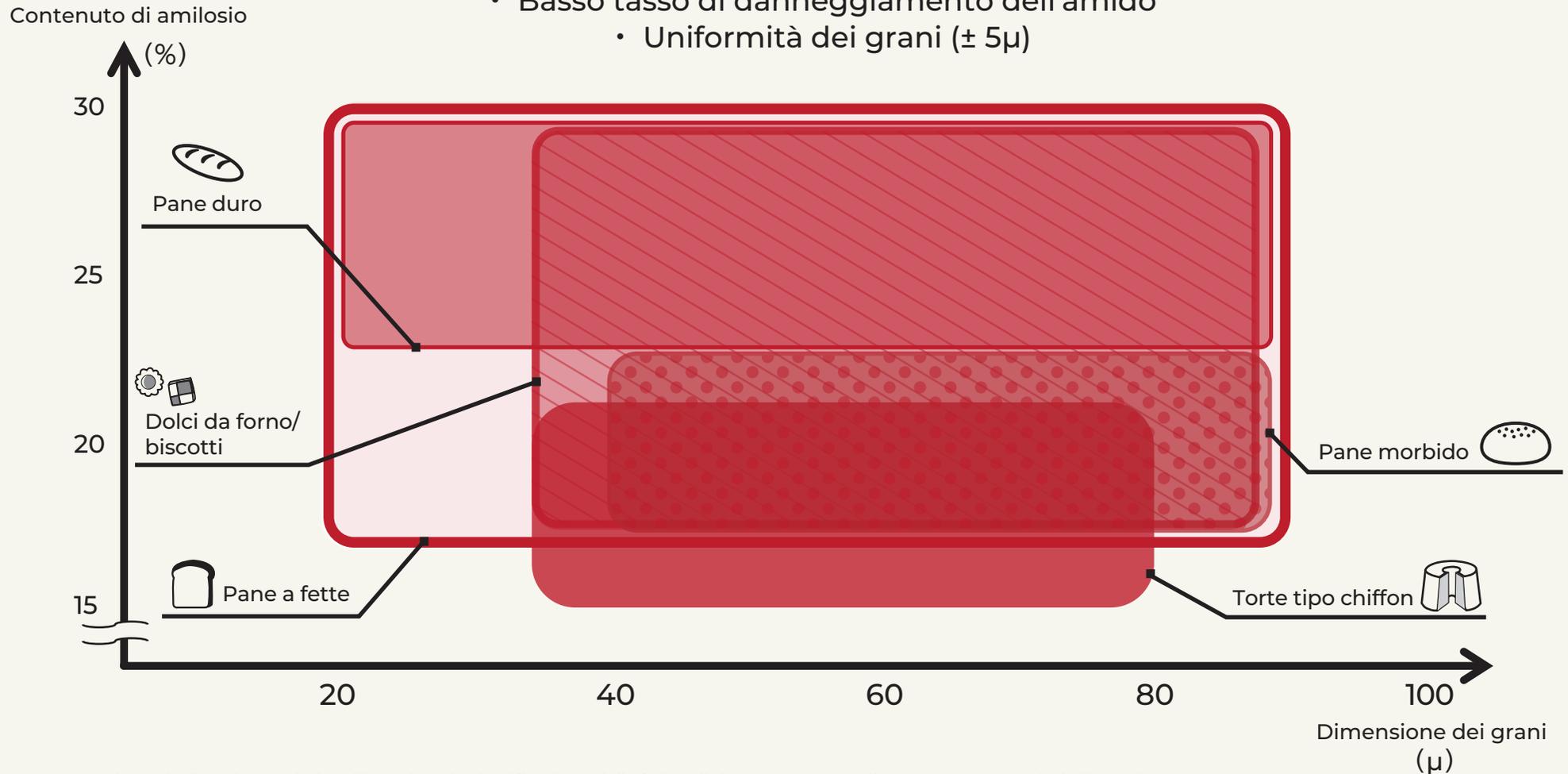


# Tabella di classificazione della farina di riso giapponese

## - Caratteristiche della farina di riso giapponese -

- Basso tasso di danneggiamento dell'amido
- Uniformità dei grani ( $\pm 5\mu$ )



※La tabella qui sopra è da utilizzarsi per la classificazione della farina di riso giapponese sviluppata per una varietà di nuovi usi (si tratta di farina di riso macinata molto più finemente del solito per essere usata per pane e dolci in sostituzione della farina di frumento).

※Abbiamo inoltre anche altri prodotti a base di farina di riso che possono essere aggiunti in piccole quantità per conferire caratteristiche particolari come valore nutritivo, colore, consistenza, ecc.

