

CARATTERISTICHE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito.

La germogliazione controllata consente l'ottenimento di prodotti più leggeri, friabili e con una maggior conservazione nel tempo.

PIÙ VOLUME E CROSTA DELICATA.

Scannerizza il QR code per saperne di più sulla germogliazione controllata!

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

Il lungo diagramma di macinazione a cilindri è studiato in maniera tale da poter rispettare al meglio le caratteristiche del cereale di partenza.

Grazie al costante controllo dei parametri di macinazione, Petra® 0102 HP è caratterizzata da **un'eccellente stabilità tecnologica**, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1" - parzialmente da **grano** tenero germogliato.

Può contenere tracce di **soia** e **senape**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	320-340
P/L	0.55 - 0.65
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI**VALORI NUTRIZIONALI***(medi per 100g di prodotto)*

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,003 g

CONFEZIONI

12,5 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore.

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano le caratteristiche merceologiche e tecniche. Un errato stoccaggio compromette la qualità della farina assicurata da Molino Quaglia. è fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. è inoltre fondamentale mantenere i sacchi a distanza adeguata da qualsiasi alimento a base cereali (pasta, riso ecc.). Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura della confezione, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

TEMPERATURA: 20-22°C

UMIDITÀ AMBIENTE: 65-68% U.R.

MODALITÀ D'USO

Grazie alle caratteristiche di stabilità conferite agli impasti dalla germogliazione controllata, Petra®0102 HP è ideale sia nelle lavorazioni brevi (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni medio-lunghe (24-48 ore con controllo refrigerato).

Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra®0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

ORIGINE MATERIA PRIMA

ORIGINE DEL GRANO UE

ORIGINE PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022