

## CARATTERISTICHE

Il grano duro, ricco di carotenoidi, è uno tra i cereali più apprezzati al mondo. Deputato principalmente alla produzione di pasta, trova molteplici utilizzi nei prodotti lievitati, a cui dona un colore giallo paglierino e un aroma intenso.

## 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® 8610 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica.

Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una semola rimacinata **facile da lavorare, anche con idratazioni alte.**

## INGREDIENTI

Semola di **grano** duro rimacinata.

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

## PARAMETRI TECNICI

## CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	semola di grano duro rimacinata
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	11,00% - 13,00%
<b>CENERI</b>	MAX 0,90
<b>INDICE DI GIALLO</b>	min 27
<b>PUNTATURA CRUSCALE</b>	max 28 n°/dm <sup>2</sup>

## VALORI NUTRIZIONALI

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

<b>VALORE ENERGETICO</b>	348 kcal / 1476 kJ
<b>GRASSI</b>	1,0g (di cui di acidi grassi saturi 0 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	72,0 g (di cui zuccheri 3,0 g)
<b>FIBRE</b>	2,5 g
<b>PROTEINE</b>	11.50 g
<b>SALE</b>	0,025 g

**MODALITÀ D'USO**

Petra®8610 è stata studiata per essere in grado di adattarsi a molte lavorazioni diverse. Può essere utilizzata infatti in purezza oppure in percentuale (sulla pizza al piatto), con lavorazioni dirette, indirette o a lievito madre.

Per gli impasti di panificazione si consiglia un'idratazione media (65/75%). Per la produzione di pizze in pala è possibile raggiungere l'idratazione dell'80%.

**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.**

**CONFEZIONI**

**12,5 kg** sacco carta

**5 kg** sacco carta.

**500 g** sacco carta.

Ultima revisione: 01-01-2022