

## Petra 3400

### CARATTERISTICHE

Brick®3400 Ottimais è una miscela a base di semi e cereali. La sapiente unione di questi elementi consente di utilizzare Petra Brick®3400 per caratterizzare ogni tipologia di impasto, dolce e salato, ottenendo prodotti personalizzati, **senza l'utilizzo di nessun semilavorato** o additivo.

### TIPO DI MACINAZIONE

#### Dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei cereali. Gli accurati passaggi di selezione, pulizia e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standard igienico sanitari e tecnologici.

### INGREDIENTI

Mais frantumato, semi di girasole e farina di **grano** tenero tipo "0".

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

### PARAMETRI TECNICI

#### CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Miscela di farina di grano tenero con mais frantumato e semi di girasole
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	5,00% - 6,00%
<b>CENERI</b>	1,40 - 1,80

### VALORI NUTRIZIONALI

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

434 kcal / 1918 kJ

**GRASSI**17,3 g (di cui di acidi grassi saturi  
2,0 g)**CARBOIDRATI**

61,2 g (di cui zuccheri 6,5 g)

**FIBRE**

5,7 g

**PROTEINE**

5,4 g

**SALE**

0,47 g

**MODALITÀ D'USO**

Petra Brick® 3400 è ideale in tutti gli impasti dolci e salati, lievitati e non lievitati.

**La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito.** Si consiglia comunque di utilizzare Petra Brick®3400 considerando i range di utilizzo sottoriportati (la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

**-Prodotti fragili** (frolle e biscotti): dal 30% al 50%

**-Impasti lievitati:** dal 10% al 30%

**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**

**10 kg** sacco carta.

**2,5 kg** sacco carta.

Ultima revisione: 01-01-2022