

CEREALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati con **riso germogliato e orzo germogliato**. La germogliazione controllata, applicata a cereali diversi dal grano tenero, consente di unire le caratteristiche tecnologiche della germogliazione alle caratteristiche sensoriali derivanti dall'utilizzo di ogni singolo cereale.

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® 0103 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farine di grano tenero, riso e orzo germogliati.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 13,50%
CENERI	<0,80
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	<i>(medi per 100g di prodotto)</i>
VALORE ENERGETICO	345 kcal / 1463 kJ
GRASSI	1,7g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	66,8 g (di cui zuccheri 0,6 g)
FIBRE	6,9 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,01 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00", farina di riso termotrattata, farina di riso gaba integrale germogliato, farina di **orzo** germogliato, malto non diastatico (malto di **frumento** ed estratto di malto d'**orzo**).

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

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra®0103 HP con idratazioni medie o alte (65-75%).

Si consiglia una gestione in giornata o fino a 24 ore con controllo refrigerato a +4°C.

Grazie alle sue caratteristiche di stabilità, Petra 0103HP è ideale negli impasti diretti, con lievito madre e indiretti.

Si raccomanda una cottura dolce e prolungata dei prodotti, abbassando indicativamente di 30°C le temperature di cottura e non superando, in nessun caso, la temperatura di 380°C.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire maggiori informazioni sulla gestione della cottura.

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