

CEREALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati **con ceci germogliati e farro 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® 0104 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00", farina di **grano farro**, farina di **grano farro** integrale germogliato, griz di ceci germogliati, farina di ceci, malto non diastatico (malto di **frumento** ed estratto di malto d'**orzo**).

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farine di grano tenero, farina di ceci e farro germogliati.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
CENERI	<0,80
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	344 kcal / 1455 kJ
GRASSI	1,8g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 0,6 g)
FIBRE	7,2 g
PROTEINE	14,00 g
SALE	0,005 g

MODALITÀ D'USO

Ideale per piccoli e grandi lievitati e prodotti da forno.

Si consiglia di utilizzare Petra®0104 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 0104HP è ideale negli impasti diretti, con lievito madre e indiretti (da utilizzare nel rinfresco).

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