

PETRA 7230

CARATTERISTICHE

Miscela di frumenti selezionati in maniera specifica per l' utilizzo in alta cucina.

Gli standard qualitativi del processo di selezione, uniti alle tecnologie adottate in fase di lavorazione, permettono di ottenere una farina **stabile dal punto di vista tecnologico e igienico**.

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® 7230 è caratterizzata da **un'eccellente stabilità tecnologica**.

Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una Farina facile da lavorare, sia in impastatrice che a mano.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0"

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 12,00%
W	220-240
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	37% - 40%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

352 kcal / 1491 kJ

GRASSI

1,5g (di cui di acidi grassi saturi
0,10 g)

CARBOIDRATI

72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)

FIBRE

2,0 g

PROTEINE

11.50 g

SALE

0,003 g

MODALITÀ D'USO

Petra®7230 è stata studiata per essere in grado di gestire l'inserimento di ingredienti diversi, quali grassi, spezie, frutta secca e altri ingredienti caratterizzanti. In questo modo è possibile creare un assortimento di prodotti speciali per il ristorante.

Si raccomandano lievitazioni brevi in giornata, fino a 6 ore a 20-25°C.

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

5 kg sacco carta.

500g sacco carta

Ultima revisione: 01-01-2022