

PETRA 7210

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® 7210 è caratterizzata da un'**eccellente stabilità tecnologica**.

INGREDIENTI

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

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE

farina di grano tenero tipo
"0" tostata

UMIDITÀ

max 7%

PROTIDI s.s.

10,00% - 11,00%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

348 kcal / 1474 kJ

GRASSI

1,5g (di cui di acidi grassi saturi
0,15 g)

CARBOIDRATI

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

FIBRE

2.0 g

PROTEINE

10.50 g

SALE

0,003 g

MODALITÀ D'USO

Sia nel fritto classico all'italiana che nella realizzazione di una pastella, è fondamentale utilizzare Petra®7210 in purezza, senza miscelarla ad altre farine, al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche tecniche. Petra®7210 risulta ideale sia nella realizzazione di frittture espresse che di frittture da conservare nel tempo e riscaldare in un secondo momento.

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.

Ultima revisione: 01-01-2022