

Petra 0102 HP

CARATTERISTICHE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito.

La germogliazione controllata consente l'ottenimento di prodotti più leggeri, friabili e con una maggior conservazione nel tempo.

PIÙ VOLUME E CROSTA DELICATA.

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® 0102 HP è caratterizzata da **un'eccellente stabilità tecnologica**, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1" - parzialmente da **grano** tenero germogliato.

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	320-340
P/L	0.55 - 0.65
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

358 kcal / 1520 kJ

GRASSI

1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)

CARBOIDRATI

72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)

FIBRE

2.0 g

PROTEINE

13,20 g

SALE

0,003 g

CONFEZIONI

12,5 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

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.

MODALITÀ D'USO

Grazie alle caratteristiche di stabilità conferite agli impasti dalla germogliazione controllata, Petra®0102 HP è ideale sia nelle lavorazioni brevi (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni medio-lunghe (24-48 ore con controllo refrigerato).

Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra®0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

ORIGINE MATERIA PRIMA

ORIGINE DEL GRANO UE

ORIGINE PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022