

## CARATTERISTICHE

Petra Evolutiva 0201 è una farina di tipo “1” di grano tenero **biologico** Evolutivo, **coltivato in Sicilia**.

La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.

## TIPO DI MACINAZIONE

### Dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei frumenti biologici. La selezione di una particolare foglia di crusca permette di ottenere impasti facili da lavorare, pur mantenendo elevati quantitativi di fibra nel prodotto.

## INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero di tipo “1” biologica.

Può contenere tracce di **soia e senape**

## PARAMETRI TECNICI

### CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	farina di grano tenero tipo “1”
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	12,50% - 13,00%
<b>GLUTINE UMIDO</b>	41-43%
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE</b>	elevato - fino a 80%

**W e P/L :** I valori di W e P/L relativi a questa farina non sono espressi in quanto l'elevato contenuto di fibra non consente di ottenere dei risultati significativi tramite l'analisi all'alveografo di Chopin.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ulteriori informazioni in merito.

## VALORI NUTRIZIONALI

### VALORI NUTRIZIONALI

*(medi per 100g di prodotto)*

<b>VALORE ENERGETICO</b>	350 kcal / 1485 kJ
<b>GRASSI</b>	1,1g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	70,6 g (di cui zuccheri 0,2 g)
<b>FIBRE</b>	3.1 g
<b>PROTEINE</b>	12.90 g
<b>SALE</b>	0,005 g

### MODALITÀ D'USO

Petra Evolutiva® 0201 presenta una spiccata estensibilità e una peculiare delicatezza in fase di impastamento. Si consiglia pertanto di impastare in maniera “dolce”, limitando l'utilizzo della seconda velocità.

**Petra Evolutiva 0201 mantiene inalterate le sue caratteristiche sensoriali se utilizzata in purezza.**

### 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

**12,5 kg** sacco carta.

**2,5 kg** sacco carta.

**500 g** sacco carta.

### ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

SICILIA, ITALIA

## ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022