

dove la farina diventa arte



# Petra® 5

Il nuovo gusto della farina.



Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, che contiene le fibre, gli enzimi, i sali minerali presenti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina di tipo "1" ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e trasferisce alla pizza il sapore e il profumo del buon **grano 100% italiano**.

CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
<b>CEREALI</b>	Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, OGM free, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.	Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.
<b>TIPO DI MACINAZIONE</b>	Macinata a pietra in purezza.	Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non rilasciare residui in macinazione. Mantenimento delle parti cruscali nobili e del germe di grano in macinazione.
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%	
<b>PROTIDI s.s.</b>	11,5% - 12%	
<b>SALI MINERALI s.s.</b>	fino a 0,80%	
<b>VALORE ENERGETICO</b>	330 Kcal / 1420 KJ	Grazie al tipo di macinazione che consente di mantenere intatti nella farina i nutrienti nobili presenti negli strati esterni e nel germe di grano, Petra® replica perfettamente l'equilibrio nutrizionale del chicco di grano assicurando un apporto energetico molto più ricco e molto più bilanciato rispetto ad una normale farina raffinata.
<b>PROTEINE</b>	12 g	
<b>CARBOIDRATI</b>	67 g (di cui zuccheri 0,13 g)	
<b>GRASSI</b>	1,35 g (di cui acidi grassi saturi 0,18 g)	
<b>SODIO</b>	< 1 mg	
<b>FIBRA GREZZA</b>	1 g	
<b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b>	6,8 g	
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	40% - 42%	
<b>ASSORBIMENTO DEI LIQUIDI</b>	elevato	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
<b>TEMPERATURE E UMIDITÀ CONSIGLIATE</b>	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)	Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.
<b>CONFEZIONE</b>	1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg	

CARATTERISTICHE D'USO	INDICAZIONI	COMMENTI
<b>PRODUZIONI INDICATE</b>	Frolla, pan di Spagna, massa montata al burro, Bigné, Piadina, Lievitati a lievitazione molto breve.	La realizzazione del prodotto con Petra® assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito: si vedano le istruzioni di utilizzo sul retro per i dettagli.
<b>TIPOLOGIE DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE</b>	Tutti i tipi Frolla, pani di Spagna, massa montata al burro, bigné a basso o elevato tenore di grasso, Piadina. Impasti lievitati diretti a lievitazione di birra che prevedono lievitazioni di poche ore.	Grazie alla varietà, qualità e prestantza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>TIPO DI COTTURA SUPPORTATA</b>	Forno elettrico, Forno a legna, Forno a gas, Frittura, Cottura su piastra.	Una cottura dolce (a temperature non troppo elevate) e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.
<b>DURATA DELL'IMPASTO</b>	Frolla: oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C; scarti di lavorazione sempre riutilizzabili con la medesima resa dell'impasto fresco. Piadina: oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Impasti lievitati: fino a 6 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; fino a 24 ore in cella di refrigerazione a 4°C.	Grazie alla varietà, qualità e prestantza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
<b>CONSERVABILITÀ PRODOTTO FINITO</b>	Ottima e prolungata nel tempo sia a temperatura ambiente che a temperature negative migliore rispetto al prodotto realizzato con farina raffinata assicurata anche in caso di precottura del prodotto.	Il prodotto realizzato con Petra® in confronti a quello realizzato con farina raffinata mantiene intatte più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco (gusto, profumo, friabilità, sofficità, ecc) grazie all'elevata quantità di fibra che trattiene l'umidità e rallenta il raffermimento.