

## PETRA 6320

### CARATTERISTICHE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo nei prodotti di pasticceria.

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, senza l'utilizzo di additivi.

### 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® 6320 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00".

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

### PARAMETRI TECNICI

## CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	farina di grano tenero tipo "00"
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	10,00% - 11,00%
<b>W</b>	150 - 170
<b>P/L</b>	0,40 - 0,55
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	34% - 37%

### VALORI NUTRIZIONALI

## VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	348 kcal / 1474 kJ
<b>GRASSI</b>	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
<b>FIBRE</b>	2.0 g
<b>PROTEINE</b>	10,5 g
<b>SALE</b>	0,002 g

### MODALITÀ D'USO

Petra® 6320 garantisce i migliori risultati in tutte le tipologie di frolla, garantendo la massima friabilità del prodotto anche senza sabbiatura.

Petra® 6320 è ideale anche nella produzione di pan di spagna leggeri, poveri di grassi.

### 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.

### ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA

### ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022