

CARATTERISTICHE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in 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® 6384 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

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,50% - 15,50%
W	370-390
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	45% - 49%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	364 kcal / 1542 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	14.50 g
SALE	0,002 g

MODALITÀ D'USO

Petra® 6384 può essere utilizzata per lavorazioni dirette indirette con lievito di birra e per impasti con lievito madre.

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.

5 kg sacco carta.

500 g sacco carta.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

UE

ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022