

## CARATTERISTICHE

Miscela di frumenti selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in pizzeria.

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.

### 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® 5072 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", germe di **grano** tenero stabilizzato.

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

### PARAMETRI TECNICI

## CARATTERISTICHE

|  |  |
|--|--|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | miscela di farina di grano tenero tipo "0" e germe di grano tenero.. |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,5%  |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 13,00% - 13,50%  |
| <b>W</b>                                     | 320-340  |
| <b>P/L</b>                                   | 0.60 - 0.70  |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | 42%-44%  |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | elevato - fino a 85%   |

### VALORI NUTRIZIONALI

## VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b> | 358 kcal / 1520 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>          | 13.20 g                                    |
| <b>SALE</b>              | 0,003 g                                    |

### MODALITÀ D'USO

è consigliata una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore.

### 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.

Ultima revisione: 01-01-2022