



MACINATA A CILINDRI



PER CROISSANT PRE-LIEVITATO



# 0101



## CARATTERISTICHE

### CEREALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito.

La germogliazione controllata consente l'ottenimento di prodotti più leggeri, friabili e con una maggior conservazione nel tempo.

Scannerizza il QR code per saperne di più sulla germogliazione controllata!

### 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® 0101 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00" - parzialmente da grano tenero germogliato.

## PARAMETRI TECNICI

### CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
W	390-420
P/L	0.60 - 0.70
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 90%

## VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	361 kcal / 1536 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,1 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,90 g
SALE	0,003 g

## LAVORAZIONI CONSIGLIATE

### PRODUZIONI INDICATE

#### Croissant, cornetto all'italiana e prodotti di pasticceria lievitati - ANCHE PRELIEVITATI.

Petra® 0101 HP, grazie alla tecnologia di germogliazione controllata, è in grado di assicurare ai prodotti una migliore resilienza al freddo. Questo permette di realizzare un cornetto o un croissant pre-lievitati e abbattuti in negativo, con la possibilità di cuocere il prodotto da congelato, SENZA L'UTILIZZO DI ADDITIVI.

## MODALITÀ D'USO

Per la realizzazione di un prodotto sfogliato pre-lievitato è fondamentale l'utilizzo di un abbattitore che abbatta la temperatura del prodotto nel più breve tempo possibile.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ricette e consigli tecnici per la realizzazione dei prodotti da forno pre-lievitati.

## CONSERVAZIONE

#### Ambiente fresco, asciutto e areato.

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. È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

temperatura: 20-22°C

umidità ambiente: 65 - 68% U.R.

## CONFEZIONI

12,5 kg sacco carta.