



SACCO FUORI SERIE
LIMITED EDITION
ORGANIC PROFESSIONAL FLOUR



BIOLOGICA
ORGANIC GROWN WHEAT
100% GRANO ITALIANO
DA SELEZIONE CLIMATICA



PETRA EVOLUTIVA®

0201

MACINATA A CILINDRI

CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: Sicilia, Italia

Petra Evolutiva 0201 è una farina di tipo "1" di grano tenero biologico Evolutivo, coltivato in Sicilia.

La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei frumenti biologici. La selezione di una particolare foglia di crusca permette di ottenere impasti facili da lavorare, pur mantenendo elevati quantitativi di fibra nel prodotto.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero di tipo "1" biologica.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,50% - 13,00%
GLUTINE UMIDO	41-43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

W e P/L : I valori di W e P/L relativi a questa farina non sono espressi in quanto l'elevato contenuto di fibra non consente di ottenere dei risultati significativi tramite l'analisi all'alveografo di Chopin.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ulteriori informazioni in merito.

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	350 kcal / 1485 kJ
GRASSI	1,1g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	70,6 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	3,1 g
PROTEINE	12,90 g
SALE	0,005 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Indicata principalmente per la produzione di pane, pizza al piatto, pizza in teglia, pizza in pala, grissini e focacce.

La sua caratteristica estensibilità rende Petra Evolutiva® 0201 particolarmente adatta anche alla realizzazione di prodotti lievitati dolci (veneziane, brioche).

MODALITÀ D'USO

Petra Evolutiva® 0201 presenta una spiccata estensibilità e una particolare delicatezza in fase di impastamento. Si consiglia pertanto di impastare in maniera "dolce", limitando l'utilizzo della seconda velocità.

Si consiglia di utilizzare Petra Evolutiva® 0201 con idratazioni medie (60-65%) per la pizza al piatto e con idratazioni medio-alte (70-75%) per il pane e la pizza in pala.

Petra Evolutiva 0201 mantiene inalterate le sue caratteristiche sensoriali se utilizzata in purezza.

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 12 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore.

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 - 3 kg sacco avana.