



MACINATA A CILINDRI



0104



CARATTERISTICHE

CEREALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati con **ceci germogliati** e **farro germogliato**. La germogliazione controllata, applicata a cereali diversi dal grano tenero, consente di unire le caratteristiche tecnologiche della germogliazione alle caratteristiche sensoriali derivanti dall'utilizzo di ogni singolo cereale. 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® 0104 HP è caratterizzata da un'eccellente **stabilità tecnologica**, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00", farina di farro, farina di farro integrale germogliato, grits di ceci germogliati, malto non diastatico (malto di frumento ed estratto di malto).

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farine di grano tenero, farina di ceci e farro germogliati.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
CENERI	<0,80
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	344 kcal / 1455 kJ
GRASSI	1,8g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2g (di cui zuccheri 0,6 g)
FIBRE	7,2 g
PROTEINE	14,00 g
SALE	0,005 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Pane, focacce, pizze in pala e in teglia, pizza al piatto e prodotti di pasticceria.

Petra®0104 HP è in grado di assicurare un'ottima resa del prodotti in fase di lavorazione. La germogliazione controllata permette di ottenere prodotti più leggeri, caratterizzati da una crosta sottile e friabile.

L'utilizzo della germogliazione controllata e del **grits** di ceci, consente di esaltare le caratteristiche sensoriali del legume, eliminando la sua tipica astringenza.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra®0104 HP con idratazioni medie o alte (65-75%).

Si consiglia una gestione in giornata o fino a 24 ore con controllo refrigerato a +4°C.

Grazie alle sue caratteristiche di stabilità, Petra 0104HP è ideale negli impasti diretti, con lievito madre e indiretti (da utilizzare nel rinfresco).

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.