



1

100% GRANO DA SELEZIONE CLIMATICA

DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

AUGMENTED
STONE-MILLING

MACINATA A PIETRA

farina da selezione certificata di grano tenero

NUTRIENTE - VERSATILE - GUSTOSA - NATURALE

CARATTERISTICHE TECNICHE

CEREALI:

miscela di grani teneri 100% da selezione climatica, macinati con l'innovativo processo *augmented stone milling* dopo accurata selezione ottica dei chicchi migliori e successiva calibrazione industriale del profilo tecnologico per conferire stabilità di prestazioni ad una farina gustosa e ricca come quelle di una volta.

Grano tenero con caratteristiche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione a pietra.

TIPO DI MACINAZIONE:

macinata a pietra in purezza.

Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non lasciare residui in macinazione. Mantenimento delle **parti cruscali nobili e del germe di grano** nel prodotto.

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.

temperatura: 20-22°C

umidità ambiente: 65% / 68% U.R.

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano tipo "1".

CARATTERISTICHE:

CLASSIFICAZIONE farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra

UMIDITÀ max 15,5%

PROTIDI s.s. 13,5% - 14,5%

SALI MINERALI s.s. fino a 0,80%

FIBRE max 7%

CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO 44% - 46%

ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI elevato - fino a 90%

VALORI NUTRIZIONALI:

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO 345 Kcal / 1460 KJ

GRASSI 1,6 g (di cui acidi grassi saturi 0,3 g)

CARBOIDRATI 65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)

FIBRE 6,8 g

PROTEINE 14 g

SALE 0,003 g

CARATTERISTICHE D'USO

PECULIARITÀ TECNICHE:

• farina di forza • buona elasticità • elevata capacità di assorbimento dei liquidi • farina versatile adatta alle medie/lunghe lievitazioni per i prodotti di pizzeria, panificazione e pasticceria.

Grazie a queste peculiarità tecniche Petra®1 assicura: • **ottima resa produttiva;** • **alto assorbimento dei liquidi;** • **stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura;** • **flessibilità di utilizzo e prolungata durata dell'impasto;** • **ottenimento di un impasto più gustoso e nutriente.**

PRODUZIONI INDICATE:

tutti i tipi di pane (ciabatte, filoni, pagnotte), dolci lievitati di piccola e grande pezzatura salati e dolci, pasta sfoglia, pasta fresca all'uovo e all'acqua, pizza in teglia e alla pala con una lunga maturazione.

La realizzazione del prodotto con Petra®1 assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito.

IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE:

impasti lievitati a metodo diretto sia con lievito di birra che con lievito madre. Impasti lievitati con metodo indiretto (biga, poolish), pasta sfoglia, grandi lievitati, pasta fresca all'uovo all'acqua.

Petra®1 si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative. Ideale con lievito madre vivo.

DURATA DELL'IMPASTO:

impasti lievitati: fino a 16 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; oltre 48 ore a controllo refrigerato di 4°C;

pasta sfoglia: fino a 48 ore a controllo refrigerato, oltre un mese in cella di stoccaggio negativo;

pasta fresca: 24 ore.

COTTURA:

una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

CONFEZIONE:

25 - 12,5 Kg sacco carta | 5 - 1 Kg / 500 g sacco polipropilene.