



MACINATA A PIETRA

farina integrale 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 integrale di grano tenero italiano.

##### CARATTERISTICHE:

CLASSIFICAZIONE farina integrale di grano tenero macinata a pietra

|                                       |                      |
|---------------------------------------|----------------------|
| UMIDITÀ                               | max 15,5%            |
| PROTIDI s.s.                          | 14% - 15%            |
| SALI MINERALI s.s.                    | 1,30% - 1,70%        |
| FIBRE                                 | max 8,5%             |
| CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO            | 45% - 47%            |
| ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI | elevato - fino a 90% |

##### VALORI NUTRIZIONALI:

(medi per 100g di prodotto)

|                   |  |
|-------------------|--|
| VALORE ENERGETICO | 345 Kcal / 1460 KJ                       |
| GRASSI            | 2,1 g (di cui acidi grassi saturi 0,4 g) |
| CARBOIDRATI       | 63,1 g (di cui zuccheri 1,1 g)           |
| FIBRE             | 8,1 g                                    |
| PROTEINE          | 14,4 g                                   |
| SALE              | 0,01 g                                   |

#### CARATTERISTICHE D'USO

##### PECULIARITÀ TECNICHE:

• ideale per tutti i tipi di lavorazione • con un adeguato impastamento può sviluppare un glutine forte ed estensibile • farina *Tuttograno* integrale.

**Grazie a queste peculiarità tecniche Petra®9 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 di grande e piccola pezzatura. Tutti i tipi di lievitati dolci di grande e piccola pezzatura. Frolla, pan di spagna, massa montata al burro, tutti i tipi di pizza, pasta fresca.**

La realizzazione del prodotto con Petra®9 assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito.

##### IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE:

utilizzabile ad ampio raggio, dalle produzioni di dolci a quelle salate. Si adatta a tutti i tipi di lavorazione e lievitazione (dal pane alla pizza, ai dolci lievitati e non lievitati, alla pasta fresca).

**Petra®9 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 a temperatura ambiente, oltre 48 ore a controllo refrigerato di 4°C;  
**frolla:** oltre 48 ore a controllo refrigerato di 4°C, scarti riutilizzabili con la medesima resa dell'impasto fresco.

##### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA:

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.