



MACINATA A CILINDRI



7220

GRANPASTA

CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di frumenti selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in alta cucina.

Gli standard qualitativi del processo di selezione, uniti alle tecnologie adottate in fase di lavorazione, permettono di ottenere una farina stabile dal punto di vista tecnologico e igienico.

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® 7220 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica.

Il particolare diagramma di macinazione, di cui gode solamente Petra® 7220, consente di ottenere contenuti di ceneri molto bassi, fondamentali per prevenire l'ingrigimento del prodotto nel tempo.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00".

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 12,00%
W	280-320
P/L	0,70-0,90
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	38% - 41%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	351 kcal / 1487 kJ
GRASSI	0,7g (di cui di acidi grassi saturi 0,10 g)
CARBOIDRATI	73,1 g (di cui zuccheri 1,7 g)
FIBRE	2,9 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,002 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutte le tipologie di pasta fresca. La qualità proteica dei frumenti selezionati, unita al controllo in tempo reale della granulometria, permette a Petra®7220 di dare vita a una pasta facile da lavorare, elastica, **che non scuoce.**

Petra®7220 è ideale sia per pasta fresca laminata che estrusa, con qualsiasi tipologia di liquido (uova, acqua, solo albume, solo tuorli).

Le caratteristiche di questa farina consentono di avere risultati ottimali anche in caso di precottura e/o abbattimento del prodotto.

MODALITÀ D'USO

Per la produzione di pasta fresca all'uovo si consiglia 450g di uova intere ogni chilogrammo di Farina Petra®7220.

Il bassissimo contenuto di ceneri permette di conservare la pasta diversi giorni in frigorifero senza andare incontro a ingrigimento del 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.

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.

5 kg sacco polipropilene.

1 kg - 500 g sacco carta/sacco polipropilene