



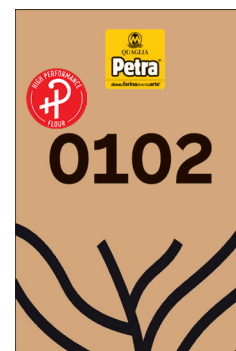
MACINATA A CILINDRI



SPECIALE E TESTATA PER
PANE E PIZZA



0102



CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito.

La germogliazione controllata consente l'ottenimento di prodotti più leggeri, friabili e con una maggior conservazione nel tempo.

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® 0102 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "1" - parzialmente da grano tenero germogliato.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	320-340
P/L	0,55 - 0,65
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI <small>(medi per 100g di prodotto)</small>	
VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutte le tipologie di pane, pizza al piatto, pizza in teglia e in pala romana.

Petra®0102 HP, grazie alla tecnologia di germogliazione controllata, è in grado di assicurare ai prodotti un **maggiore sviluppo in forno** e un'**alveolatura aperta**, uniti a una delicata **friabilità** della crosta esterna.

MODALITÀ D'USO

Grazie alle caratteristiche di stabilità conferite agli impasti dalla germogliazione controllata, Petra®0102 HP è ideale sia nelle lavorazioni **brevi** (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni **medio-lunghe** (24-48 ore con controllo refrigerato).

Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra®0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ricette e consigli tecnici per l'utilizzo di Petra®0102 HP.

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.