



MACINATA A CILINDRI



8610



CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

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

La germogliazione controllata consente di elevare le prestazioni della classica Petra®8610 che, in questa nuova veste HP, permette 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® 8610 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Semola rimacinata di **grano** duro - parzialmente da grano duro germogliato.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	semola rimacinata di grano duro.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 13,00%
CENERI	<0,90
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - oltre 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI <small>(medi per 100g di prodotto)</small>	
VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1476 kJ
GRASSI	1,0g (di cui di acidi grassi saturi 0,0 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	3,0 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,025 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

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

Petra®8610HP è in grado di assicurare un'ottima resa del prodotto in fase di lavorazione. La germogliazione controllata permette di ottenere prodotti più leggeri, caratterizzati da una crosta leggera e friabile.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra®8610HP con idratazioni medie o alte (65-85%).

Si consiglia una gestione medio lunga degli impasti (anche con controllo refrigerato a 4°C) fino a 48 ore.

Grazie alle sue caratteristiche di stabilità, Petra 8610HP può essere utilizzata in impasti diretti, indiretti e con lievito madre.

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.