

## CARATTERISTICHE

Brick®0025 , germe di grano, è la parte più nobile del chicco di grano. Il germe infatti custodisce l'embrione, quindi la vita del chicco. Per questo motivo è **ricco di proteine, vitamine e acidi grassi essenziali**.

## TIPO DI MACINAZIONE

**Dolce a cilindri di ghisa.**

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei cereali. Gli accurati passaggi di selezione, pulizia e calibrazione del prodotto permettono di garantire **i migliori standar igienico sanitari e tecnologici**.

## INGREDIENTI

Germe di **grano** in fiocchi tostato.

Può contenere tracce di **soia** e **senape**

## PARAMETRI TECNICI

### CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Germe di grano in fiocchi
<b>UMIDITÀ</b>	3,00- 6,00 %
<b>PROTIDI s.s.</b>	22,50% - 23,50%
<b>CENERI</b>	4,80 - 5,20

## VALORI NUTRIZIONALI

# VALORI NUTRIZIONALI

*(medi per 100g di prodotto)*

<b>VALORE ENERGETICO</b>	414 kcal / 1740 kJ
<b>GRASSI</b>	11,0 g (di cui di acidi grassi saturi 1,7 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	51,8 g (di cui zuccheri 6,5 g)
<b>FIBRE</b>	0,2 g
<b>PROTEINE</b>	23,0 g
<b>SALE</b>	0,01 g

## MODALITÀ D'USO

Petra Brick® 0025 è in grado di esaltare le caratteristiche sensoriali della Farina e di aumentare l'estensibilità degli impasti. Si consiglia un utilizzo in percentuale dall'**1 al 5%** rispetto al peso della farina.

**Petra Brick®0025 può anche essere consumato da solo all'interno di insalate, jogurt, cereali da prima colazione e altre preparazioni.**

## CONSERVAZIONE

**Ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore.**

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano le caratteristiche merceologiche e tecniche. Un errato stoccaggio compromette la qualità della farina assicurata da Molino Quaglia. È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. È inoltre fondamentale mantenere i sacchi a distanza adeguata da qualsiasi alimento a base cereali (pasta, riso ecc.). Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura della confezione, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

**TEMPERATURA: 20-22°C**

**UMIDITÀ AMBIENTE: 65-68% U.R.**

## CONFEZIONI

**4 kg** sacco polipropilene.

Ultima revisione: 01-01-2022