

Petra 0101 HP

CARATTERISTICHE

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® 0101 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.

può contenere tracce di **soia e senape**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
W	390-420
P/L	0.60 - 0.70
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 90%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,20 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,20 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

Croissant, cornetto all'italiana **PRELIEVITATI** e grandi lievitati; pane tipo ciabatta, Pizze in pala e in teglia con impasto indiretto. Petra®0101 HP, grazie alla tecnologia di germogliazione controllata, è in grado di assicurare ai prodotti una migliore resilienza al freddo. Questo permette di realizzare un cornetto o un croissant prelievitati e abbattuti in negativo, con la possibilità di cuocere il prodotto da congelato.

PIÙ VOLUME E CROSTA DELICATA.

100% FRUMENTO, SENZA L'UTILIZZO DI ADDITIVI.

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.

MODALITÀ D'USO

Per la realizzazione di un prodotto sfogliato prelievitato è fondamentale l'utilizzo di un abbattitore che abbatta la temperatura del prodotto nel più breve tempo possibile.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ricette e consigli tecnici per la

realizzazione dei prodotti da forno pre-lievitati.

CONFEZIONI

12,5 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

ORIGINE

ORIGINE DEL GRANO UE
FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022