

Petra 0106 HP

CEREALI

Miscela di varietà **biologiche** di AVENA, SEGALE E FRUMENTO, con semi di zucca, girasole germogliato, sesamo, miglio e lino. La germogliazione controllata, applicata a cereali diversi dal grano tenero, consente di unire le caratteristiche tecnologiche della germogliazione alle caratteristiche sensoriali derivanti dall'utilizzo di ogni singolo cereale.

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® 0106 HP è caratterizzata da **un'eccellente stabilità tecnologica**, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

PARAMETRI TECNICI

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	414 kcal / 1736 kJ
GRASSI	14,8g (di cui di acidi grassi saturi 2,3 g)
CARBOIDRATI	51,7 g (di cui zuccheri 1,5 g)
FIBRE	9.2 g
PROTEINE	13,90 g
SALE	0,04 g

INGREDIENTI

Farina integrale di **segale***, semi (semi di zucca*, semi di girasole*, semi di girasole germogliati*, semi di **sesamo***, semi di miglio*, semi di lino*), farina di **grano** tenero tipo 0* , fiocchi di **avena***.

* biologico

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

MODALITÀ D'USO

Per la realizzazione del classico rugbrød si consiglia di utilizzare Petra 0106HP in purezza con un'idratazione del 70%.

È poi possibile utilizzare Petra 0106 HP in tutti gli impasti lievitati, dolci e salati, in sostituzione della farina in ricetta dal 20 al 40%.

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

10 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

Ultima revisione: 01-01-2022