

CARATTERISTICHE

Petra Maiorca 0202 è una farina integrale di grano tenero biologico **Maiorca, coltivato in Sicilia**. Maiorca è una varietà caratteristica del territorio Siciliano, si tratta di un frumento a chicco bianco dotato di una spiccata **dolcezza e aromaticità**.

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 frumenti biologici. La selezione di una particolare foglia di crusca consente, insieme al caratteristico colore bianco degli strati esterni del chicco, di ottenere prodotti integrali molto chiari e in cui le parti cruscali sono poco percepibili.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero integrale biologica
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	fino a 70%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	<i>(medi per 100g di prodotto)</i>
VALORE ENERGETICO	343 kcal / 1453 kJ
GRASSI	2,1g (di cui di acidi grassi saturi 0,4 g)
CARBOIDRATI	64,1 g (di cui zuccheri 1,1 g)
FIBRE	7,0 g
PROTEINE	13.50 g
SALE	0,01 g

MODALITÀ D'USO

Petra Maiorca 0202 mantiene inalterate le sue caratteristiche sensoriali se utilizzata in purezza.

Nella realizzazione di prodotti lievitati si consiglia di non eccedere l'idratazione del 70% e utilizzare una lievitazione di massimo 6 ore a temperatura di 20-25°C.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero "integrale" biologica.

Può contenere tracce i **soia e senape**

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

12,5 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

500g sacco carta.

ORIGINE MATERIA PRIMA

SICILIA, ITALIA

ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022