

CARATTERISTICHE

Brick®3220 Bonsemi è una miscela a base di semi e cereali. La sapiente unione di questi elementi consente di utilizzare Petra Brick®3220 per caratterizzare ogni tipologia di impasto, dolce e salato, ottenendo prodotti personalizzati, **senza l'utilizzo di nessun semilavorato** o additivo.

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 standard igienico sanitari e tecnologici.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole. semi di **sesamo**. semi di lino, semi di miglio, grit di **soia**, farina di **segale**.

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Miscela di farine e semi
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	19,00% - 23,00%
CENERI	1,40 - 1,80

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	438 kcal / 1828 kJ
GRASSI	22,2 g (di cui di acidi grassi saturi 2,80 g)
CARBOIDRATI	36,6 g (di cui zuccheri 1,6 g)
FIBRE	12,6 g
PROTEINE	16,7 g
SALE	0,02 g

MODALITÀ D'USO

Petra Brick® 3220 è ideale in tutti gli impasti dolci e salati, lievitati e non lievitati.

La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito. Si consiglia comunque di utilizzare Petra Brick®3220 considerando i range di utilizzo sottoriportati (la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

-Prodotti fragili (frolle e biscotti): dal 30% al 50%

-Impasti lievitati: dal 10% al 35%

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