

CARATTERISTICHE

Miscela di varietà di frumenti teneri e duri selezionate in maniera specifica per lo spolvero.

Gli standard qualitativi del processo di selezione, uniti alle tecnologie adottate in fase di lavorazione, permettono di ottenere una farina stabile dal punto di vista tecnologico e igienico.

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.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00" e semola rimacinata di **grano** duro.

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farina di grano tenero e semola rimacinata di grano duro
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 12,00%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1474 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,1 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	11.50 g
SALE	0,003 g

MODALITÀ D'USO

La **perfetta granulometria** consente a Petra 5009 di non bruciare in forno e di essere facilmente scaricata dall'impasto. Petra 5009 è inoltre meno soggetta di una normale farina all'attacco da parte degli infestanti.

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.

5 kg sacco carta.

Ultima revisione: 01-01-2022