

Petra 8610HP

## CARATTERISTICHE

Miscela di varietà di frumenti duri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito.

La germogliazione controllata consente di elevare le prestazioni della classica Petra®8610 che, in questa nuova veste HP, permette 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® 8610 è caratterizzata da **un'eccellente stabilità tecnologica**, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

## INGREDIENTI

Semola rimacinata di **grano** duro - parzialmente da **grano** duro germogliato.

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

## PARAMETRI TECNICI

## CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	semola rimacinata di grano duro.
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	11,00% - 13,00%
<b>CENERI</b>	<0,90
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b>	elevato - oltre 80%

## VALORI NUTRIZIONALI

## VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	348 kcal / 1476 kJ
<b>GRASSI</b>	1,0g (di cui di acidi grassi saturi 0,0 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
<b>FIBRE</b>	3.0 g
<b>PROTEINE</b>	11,50 g
<b>SALE</b>	0,025 g

### MODALITÀ D'USO

**Si consiglia di utilizzare Petra®8610HP con idratazioni medie o alte (65-85%).**

Si consiglia una gestione degli impasti (anche con controllo refrigerato a 4°C) fino a 24 ore.

Grazie alle sue caratteristiche di **stabilità**, Petra 8610HP può essere utilizzata in impasti diretti, indiretti e con lievito madre.

### 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.

Ultima revisione: 01-01-2022