



MACINATA A CILINDRI



# 8610

## SEMOLA RIMACINATA

### CARATTERISTICHE

#### CEREALI

**Origine del grano: UE**

Il grano duro, ricco di carotenoidi, è uno tra i cereali più apprezzati al mondo. Deputato principalmente alla produzione di pasta, trova molteplici utilizzi nei prodotti lievitati, a cui dona un colore giallo paglierino e un aroma intenso.

#### 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.

Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una semola rimacinata facile da lavorare, anche con idratazioni alte.

### INGREDIENTI

Semola di **grano** duro rimacinata.

### PARAMETRI TECNICI

#### CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	semola di grano duro rimacinata
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 13,00%
CENERI	MAX 0,90
INDICE DI GIALLO	min 27
PUNTATURA CRUSCALE	max 28 n°/dm <sup>2</sup>

### VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1476 kJ
GRASSI	1,0g (di cui di acidi grassi saturi 0 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 3,0 g)
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,025 g

### LAVORAZIONI CONSIGLIATE

#### PRODUZIONI INDICATE

**Pane di grano duro, pizza al piatto, pizza tonda, pizza in pala, pasta fresca.** La qualità proteica dei frumenti selezionati permette a Petra®8610 di adattarsi in maniera ottimale a lavorazioni diverse.

### MODALITÀ D'USO

Petra®8610 è stata studiata per essere in grado di adattarsi a molte lavorazioni diverse. Può essere utilizzata infatti in purezza oppure in percentuale (sulla pizza al piatto), con lavorazioni dirette, indirette o a lievito madre.

Per gli impasti di panificazione si consiglia un'idratazione media (65,75%). Per la produzione di pizze in pala è possibile raggiungere l'idratazione dell'80%.

### CONSERVAZIONE

**Ambiente fresco, asciutto e areato.**

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia.

È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura, 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 polipropilene.