



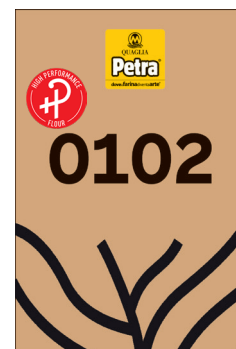
MACINATA A CILINDRI



SPECIALE E TESTATA PER PANE E PIZZA



0102



CARATTERISTICHE

CEREALI

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

La germogliazione controllata consente 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® 0102 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "1" - parzialmente da grano tenero germogliato.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	320-340
P/L	0,55 - 0,65
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI <small>(medi per 100g di prodotto)</small>	
VALORE ENERGETICO	362 kcal / 1534 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	14,00 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutte le tipologie di pane, pizza al piatto, pizza in teglia e in pala romana.

Petra®0102 HP, grazie alla tecnologia di germogliazione controllata, è in grado di assicurare ai prodotti un **maggiore sviluppo in forno** e un' **alveolatura aperta**, uniti a una delicata **friabilità** della crosta esterna.

MODALITÀ D'USO

Grazie alle caratteristiche di stabilità conferite agli impasti dalla germogliazione controllata, Petra®0102 HP è ideale sia nelle lavorazioni **brevi** (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni **medio-lunghe** (24-48 ore con controllo refrigerato).

Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra®0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ricette e consigli tecnici per l'utilizzo di Petra®0102 HP.

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.