



3130

CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Brick®3130 Cereale è una miscela a base di fiocchi d'avena, crusca di grano tenero e farina di segale.

La sapiente unione di questi cereali consente di utilizzare Petra Brick®3130 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, puliza e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standar igienico sanitari e tecnologici.

INGREDIENTI

Fiocchi di **avena**, crusca di **grano** tenero, farina di **segale**, farina di cereali maltati (**grano** tenero).

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Miscela con fiocchi di avena , crusca di grano tenero e farina di segale
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,00% - 15,50%
CENERI	1,20 - 1,30

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	<i>(medi per 100g di prodotto)</i>
VALORE ENERGETICO	374 kcal / 1575 kJ
GRASSI	6,6g (di cui di acidi grassi saturi 1,60 g)
CARBOIDRATI	59,2 g (di cui zuccheri 3,20 g)
FIBRE	10,0 g
PROTEINE	14,4 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Ideale per tutti gli impasti di panificazione, pizzeria e pasticceria.

Conferisce ai prodotti un sapore e un profumo intenso di cereali. La presenza dei fiocchi d'avena consente di conferire al prodotto finito una texture caratteristica.

MODALITÀ D'USO

Petra Brick® 3130 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®3130 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 30%*

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

10 kg sacco carta.

4 kg sacco polipropilene.