



MACINATA A CILINDRI



5010

PINSA ROMANA



CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE e NON UE

Miscela di varietà di frumenti teneri e di riso, selezionate in maniera specifica per l'utilizzo in pizzeria.

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.

Grazie al costante controllo dei parametri di macinazione, Petra® 5010 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di riso.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farina di grano tenero e farina di riso
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,30% - 13,00%
W	300-340
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42%-43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	416 kcal / 1536 kJ
GRASSI	1,4g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	73,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	12,60 g
SALE	0,004 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Pinsa Romana.

La particolare varietà di riso selezionata per Petra®5010 permette di ottenere degli impasti di Pinna Romana leggeri, friabili e digeribili, **senza l'utilizzo di nessun tipo di additivo.**

I prodotti realizzati con Petra®5010 presentano una spiccata leggerezza, unita a una friabilità della crosta molto accentuata e un'alveolatura ampia e strutturata.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra®5010 con idratazioni alte (80%).

Si consiglia una gestione con controllo refrigerato a +4°C per 24-48 ore.

Petra®5010 è adatta alle lavorazioni dirette, indirette e con lievito madre.

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 sacco carta.