



MACINATA A CILINDRI



7250

CUORDOLCE

CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di frumenti selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in alta cucina.

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® 7250 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica.

Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una Farina facile da lavorare, adatta alle produzioni di molti dolci diversi in ristorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00".

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 11,50%
W	200-230
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	37% - 40%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	350 kcal / 1486 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	11,20 g
SALE	0,002 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutte le tipologie di dolci della ritorazione classica (frolle, sablè, montati, biscuit), piccoli lievitati dolci a breve lievitazione. La qualità proteica dei frumenti selezionati permette a Petra®7250 di adattarsi in maniera ottimale a lavorazioni diverse.

MODALITÀ D'USO

Petra®7250 è stata studiata per essere in grado di adattarsi a molte lavorazioni diverse che possono essere realizzate in ristorazione. Le qualità proteiche di questa farina consentono un assorbimento ottimale dei liquidi e dei grassi, **facilitando la lavorazione dei prodotti.**

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

5 kg sacco polipropilene.