



MACINATA A CILINDRI

BIOLOGICA
ORGANIC GROWN WHEAT



100% GRANO ITALIANO



1111

CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: Italia

Le varietà di frumento tenero che compongono questa Farina vengono selezionate annualmente dalle migliori produzioni biologiche del territorio italiano, in modo da garantire la migliore performance tecnica.

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 frumenti biologici. Gli accurati passaggi di selezione, pulizia e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standard igienico sanitari e tecnologici.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero di tipo "1" biologica.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	300-320
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato -fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1517 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,5 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,002 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

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

Conferisce ai prodotti un sapore e un profumo delicato di grano. La presenza di un elevato quantitativo di parti cruscali permette elevare le caratteristiche sensoriali del prodotto.

MODALITÀ D'USO

Per la pizza al piatto si consiglia di utilizzare Petra® 1111 con idratazioni medie (55-65% di idratazione). Per la pizza in pala e per il pane si consiglia un'idratazione fino all'80%.

Lievitazione fino a 12 ore a temperatura ambiente e fino a 48 ore con controllo refrigerato a +4°C.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ulteriori informazioni sull'utilizzo del prodotto.

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 - 500 g sacco polipropilene.