



AUGMENTED STONE MILLING

DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

100% GRANO
DA SELEZIONE CLIMATICA



AUGMENTED STONE MILLING

3



CARATTERISTICHE

CEREALI

Miscela di grani teneri 100% da selezione climatica, macinati con l'innovativo processo *augmented stone milling* dopo accurata selezione ottica dei chicchi migliori e successiva calibrazione industriale del profilo tecnologico per conferire stabilità di prestazioni ad una farina gustosa e ricca come quelle di una volta.

Grano tenero con caratteristiche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.

TIPO DI MACINAZIONE

Augmented Stone Milling. Dopo accurata selezione ottica dei chicchi sani, il grano entra in molino seguendo un processo che concilia i pregi delle mole di pietra con quelli dei cilindri di ghisa, dando vita a farine ricche di gusto e nutrienti come quelle di una volta, ma con le prestazioni tecnologiche di una farina moderna. Questo singolare processo di macinazione e abburattamento dà vita ad una linea di farine con più fibre, che si distinguono per caratteristiche tecnologiche allo stato dell'arte, introducendo nuovi standard di stabilità delle prestazioni negli impasti del pane, della pizza e dei dolci lievitati. Per maggiori informazioni sul processo di macinazione entra nel sito www.farinapetra.it.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,0% - 14,0%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	343 kcal / 1452 kJ
GRASSI	1,6 g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)
FIBRE	6,8 g
PROTEINE	13,50 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutti le tipologia di pizza al piatto, pizza in teglia, pizza alla pala, pasta sfoglia, grissini, crackers. Tutte le tipologie di pane.

Gli impasti realizzati con Petra®3 sono caratterizzati dalla perfetta estensibilità necessaria per gestire al meglio il prodotto pizza in fase di stesura.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra®3 con idratazioni medie (55-75%).

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore.

Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

W e P/L : I valori di W e P/L relativi a questa farina non sono espressi in quanto l'elevato contenuto di fibra non consente di ottenere dei risultati significativi tramite l'analisi all'aveografo di Chopin.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ulteriori informazioni in merito.

INGREDIENTI

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

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, lontano da fonti di calore. 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.

1 kg - 500 g sacco carta/sacco polipropilene