



MACINATA A CILINDRI



LIEVITAZIONI MEDIE

5063



CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati 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® 5063 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0".

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,50% - 13,00%
W	260-280
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	41%-43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	fino a 70%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	356 kcal / 1511 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	12.70 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutti le tipologia di pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia.

Gli impasti realizzati con Petra®5063 sono caratterizzati dalla perfetta estensibilità necessaria per gestire al meglio il prodotto pizza in fase di stesura, anche con spessori minimi.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra®5063 con idratazioni medie (55-70%).

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 12 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore.

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.

5 kg sacco polipropilene.