



MACINATA A CILINDRI

PIÙ VITA



CON GERME DI GRANO

# 5072



## CARATTERISTICHE

### CEREALI

**Origine del grano: UE**

Miscela di frumenti 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® 5072 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

## INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", germe di **grano** tenero stabilizzato.

## PARAMETRI TECNICI

### CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	miscela di farina di grano tenero tipo "0" e germe di grano tenero..
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	13,00% - 13,50%
<b>W</b>	320-340
<b>P/L</b>	0.60 - 0.70
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	42%-44%
<b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b>	elevato - fino a 85%

## VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
<b>VALORE ENERGETICO</b>	358 kcal / 1520 kJ
<b>GRASSI</b>	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
<b>FIBRE</b>	2.0 g
<b>PROTEINE</b>	13.20 g
<b>SALE</b>	0,003 g

## LAVORAZIONI CONSIGLIATE

### PRODUZIONI INDICATE

**Pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia, pizza in pala alla romana.** I prodotti finiti, realizzati con Petra®5072, sono caratterizzati da una spiccata friabilità. La presenza del germe di grano esalta le caratteristiche sensoriali della Farina, conferendo ai prodotti un aroma caratteristico e una masticabilità molto facile. Dal punto di vista tecnico il germe di grano favorisce l'estensibilità dell'impasto, agevolando le fasi di lavorazione e stesura.

## MODALITÀ D'USO

**PER LA PIZZA AL PIATTO E IN TEGLIA:** Si consiglia di utilizzare Petra®5072 con idratazioni medie (55-70%).  
**PER LA PIZZA IN PALA ALLA ROMANA:** si consiglia di utilizzare Petra®5072 con un'idratazione dell'80%.  
È consigliata una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 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.