



MACINATA A CILINDRI

PIÙ SNELLA



CON FARINA DI FARRO INTEGRALE,
FARINA DI SOIA E CRUSCA DI GRANO
TENERO TOSTATA



5078

CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di cereali 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® 5078 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **farro** integrale, farina di **soia**, crusca di **frumento** tostata.

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Miscela di farina di grano tenero tipo "0", con farro integrale, soia e crusca integrale
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	350-380
P/L	0.60 - 0.70
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	44%-46%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	360 kcal / 1528 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	13.70 g
SALE	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®5078, sono caratterizzati da una spiccata friabilità e facilità di masticazione.

Durante il raffreddamento, il prodotto realizzato con Petra®5078 **non tende a presentare gommosità.**

MODALITÀ D'USO

PER LA PIZZA AL PIATTO E IN TEGLIA: Si consiglia di utilizzare Petra®5078 con idratazioni medie (55-70%).

PER LA PIZZA IN PALA ALLA ROMANA: si consiglia di utilizzare Petra®5078 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.