



MACINATA A CILINDRI

SFOGLIA



6390



## CARATTERISTICHE

### CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo nei prodotti di pasticceria.

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, **senza l'utilizzo di additivi**.

### 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® 6320 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

## INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00".

## PARAMETRI TECNICI

### CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	330 - 350
P/L	0,55 - 0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%

## VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	360 kcal / 1525 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,5 g
SALE	0,002 g

## LAVORAZIONI CONSIGLIATE

### PRODUZIONI INDICATE

**Pasta sfoglia, lievitati sfogliati (croissant, brioche all'italiana)**. Petra® 6390 assicura una sfogliatura abbondante e regolare, senza rischio di rottura degli strati o difficoltà in lavorazione.

Il perfetto grado di estensibilità fa sì che gli impasti realizzati con Petra® 6390 risultino sempre facili da sfogliare e in grado di garantire il massimo sviluppo durante la cottura.

## MODALITÀ D'USO

Per ottenere i migliori risultati nel prodotto finito, è consigliabile far riposare gli impasti realizzati con Petra® 6390 una notte in frigorifero a +4°C prima di procedere con la sfogliatura.

## 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.