



MACINATA A CILINDRI



# 7210

## BELFRITTO



### CARATTERISTICHE

#### CEREALI

**Origine del grano: UE**

Miscela di frumenti selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in alta cucina.

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® 7210 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica.

### INGREDIENTI

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

### PARAMETRI TECNICI

#### CARATTERISTICHE

|                 |   |
|-----------------|---|
| CLASSIFICAZIONE | farina di grano tenero tipo "0" tostata |
| UMIDITÀ         | max 7%                                  |
| PROTIDI s.s.    | 10,00% - 11,00%                         |

### VALORI NUTRIZIONALI

| VALORI NUTRIZIONALI | (medi per 100g di prodotto)                 |
|---------------------|---|
| VALORE ENERGETICO   | 348 kcal / 1474 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            | 10.50 g                                     |
| SALE                | 0,003 g                                     |

### LAVORAZIONI CONSIGLIATE

#### PRODUZIONI INDICATE

**Tutte le tipologie di frittura, sia classica all'italiana che in pastella, perfetta per addensare besciamelle, creme e salse.** La bassissima umidità di Petra®7210, unita all'innovativo processo di tostatura controllata, consente a questa farina di aderire in maniera stabile e omogenea al prodotto, che risulterà croccante, asciutto, e omogeneamente dorato.

Con Petra®7210 l'olio di cottura rimane pulito più a lungo, garantendo performance qualitative prolungate nel tempo.

### MODALITÀ D'USO

Sia nel fritto classico all'italiana che nella realizzazione di una pastella, è fondamentale utilizzare Petra®7210 in purezza, senza miscelarla ad altre farine, al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche tecniche.

Petra®7210 risulta ideale sia nella realizzazione di frittiture espresse che di frittiture da conservare nel tempo e riscaldare in un secondo momento.

### 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

**5 kg** sacco polipropilene.