



MACINATA A CILINDRI



7230

BUONPANE



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® 7230 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica.

Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una Farina facile da lavorare, sia in impastatrice che a mano.

INGREDIENTI

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 12,00%
W	220-240
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	37% - 40%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	352 kcal / 1491 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,10 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Tutte le tipologie di pane, grissini e focaccia. La qualità proteica dei frumenti selezionati permette a Petra®7230 di dare vita a impasti stabili e facili da lavorare.

Le caratteristiche di questa farina consentono di avere risultati ottimali anche in caso di precottura e/o abbattimento del prodotto.

MODALITÀ D'USO

Petra®7230 è stata studiata per essere in grado di gestire l'inserimento di ingredienti diversi, quali grassi, spezie, frutta secca e altri ingredienti caratterizzanti. In questo modo è possibile creare un assortimento di prodotti speciali per il ristorante.

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.