

CARATTERISTICHE

Le varietà di frumento tenero che compongono questa Farina vengono selezionate annualmente dalle migliori produzioni biologiche del territorio italiano, in modo da garantire **la più elevata performance tecnica**.

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei frumenti biologici. Gli accurati passaggi di selezione, pulizia e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standard igienico sanitari e tecnologici.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero di tipo "1" biologica.

Può contenere tracce di **soia e senape**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	300-320
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato -fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1517 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,5 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13.20 g
SALE	0,002 g

MODALITÀ D'USO

Ideale per tutti gli utilizzi, per impasti con lievito di birra diretti e indiretti e lievito madre.

Lo staff tecnico Petra® è a disposizione per fornire ulteriori informazioni sull'utilizzo del prodotto.

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore.

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano le caratteristiche merceologiche e tecniche. Un errato stoccaggio compromette la qualità della farina assicurata da Molino Quaglia. è fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. è inoltre fondamentale mantenere i sacchi a distanza adeguata da qualsiasi alimento a base cereali (pasta, riso ecc.). Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura della confezione, 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 carta.

500 g sacco carta.

ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA

ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022

