



MACINATA A CILINDRI

PANETTONE



IDEALE PER RINFRESCO
LIEVITO MADRE

6384



CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in 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® 6384 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.	14,50% - 15,50%
W	370-390
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	45% - 49%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	364 kcal / 1542 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	14,50 g
SALE	0,002 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Dolci lievitati a lunga lievitazione come Panettone, Pandoro, Colomba, Focaccia veneta e piccoli lievitati.

Ideale nelle lavorazioni complesse che prevedono più di un impasto e in cui si aggiungono elevate quantità di grassi e zuccheri.

Petra® 6384 è anche ideale per il rinfresco del lievito madre, a cui conferisce un'elevata costanza di rendimento nel tempo.

MODALITÀ D'USO

Petra® 6384 può essere utilizzata per lavorazioni dirette con lievito di birra, indirette e con lievito madre.

L'utilizzo del lievito madre vivo negli impasti lievitati garantisce i migliori risultati in termini di caratteristiche sensoriali e conservabilità del prodotto nel tempo.

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.

1 kg - 500 g sacco carta/sacco polipropilene