



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA PETRA 7210 PER FRITTI KG.5



**CODICE
03561**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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.

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.

Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore. Temperatura: 20-22 °C. Umidità ambiente: 65-68% U.R.

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 frittture esprese che di frittture da conservare nel tempo e riscaldare in un secondo momento.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it