



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRAVIVA BREAD 0101 HP KG.12,5

CODICE  
02832



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito. La germogliazione controllata consente l'ottenimento di prodotti più leggeri, friabili e con una maggior conservazione nel tempo. 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 0101 HP è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

**Origine della materia prima:** UE

**Origine del prodotto:** farina macinata in Italia

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "1", parzialmente da GRANO tenero germogliato.  
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

Lavorazioni consigliate: croissant, cornetto all'italiana, prelievati e grandi lievitati; pane tipo ciabatta, pizze in pala e in teglia con impasto indiretto. Grazie alla tecnologia di germogliazione controllata, è in grado di assicurare ai prodotti una migliore resilienza al freddo. Questo permette di realizzare un cornetto o un croissant prelievati e abbattuti in negativo, con la possibilità di cuocere il prodotto da congelato.

*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](http://www.marchispa.it)