



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRA 5072 PIÙ VITA KG.12,5



**CODICE**  
**04449**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela di frumenti selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in pizzeria. 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 5072 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", germe di GRANO tenero stabilizzato.  
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

È consigliata una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore.

*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)