



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA PETRA 7220 GRANPASTA KG.5

CODICE
03049



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 7220 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica. Il particolare diagramma di macinazione, di cui gode solamente Petra 7220, consente di ottenere contenuti di ceneri molto bassi, fondamentali per prevenire l'ingrignimento del prodotto nel tempo.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine della materia prima: Italia

Origine del prodotto: farina macinata in Italia

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "00".

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

Per la produzione di pasta fresca all'uovo si consigliano 450-480g di uova intere ogni chilogrammo di Farina Petra 7220, da regolare in base al proprio metodo di impastamento. Il bassissimo contenuto di ceneri permette di conservare la pasta diversi giorni in frigorifero senza andare incontro a ingrignimento del prodotto.



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