



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRAVIVA PIZZA 0102 HP KG.12,5

CODICE  
02815



## 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. Più volume e crosta delicata.

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 0102 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

Grazie alle caratteristiche di stabilità conferite agli impasti dalla germogliazione controllata, Petra®0102HP è ideale sia nelle lavorazioni brevi (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni medio-lunghe (24-48 ore con controllo refrigerato). Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra 0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

*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)