



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

SEMOLA GRANO DURO RIMACINATO PETRA 8610 KG.12,5



CODICE
03011

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il grano duro, ricco di carotenoidi, è uno tra i cereali più apprezzati al mondo. Deputato principalmente alla produzione di pasta, trova molteplici utilizzi nei prodotti lievitati, a cui dona un colore giallo paglierino e un aroma intenso. 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 8610 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica. Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una semola rimacinata facile da lavorare, anche con idratazioni alte.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro rimacinata.

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

Petra 8610 è stata studiata per essere in grado di adattarsi a molte lavorazioni diverse. Può essere utilizzata infatti in purezza oppure in percentuale (sulla pizza al piatto), con lavorazioni dirette, indirette o a lievito madre. Per gli impasti di panificazione si consiglia un'idratazione media (65/75%). Per la produzione di pizze in pala è possibile raggiungere l'idratazione dell'80%.

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