



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRA 5037 UNICA KG.12,5



**CODICE**  
**03055**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in arte bianca. 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 5037 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 "0".

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

Si consiglia di utilizzare Petra 5037 con idratazioni medie o alte (65-85%). Per gli impasti ad alta idratazione si consiglia una gestione con controllo refrigerato a +4°C di 24-48 ore. Petra 5037 può essere utilizzata in impasti diretti, indiretti e con lievito madre.

*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)