



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA PETRA 6384 PANETTONE KG.12,5



CODICE
03612

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in pasticceria. 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, senza l'utilizzo di additivi.

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 6384 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 "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

Petra 6384 può essere utilizzata per lavorazioni dirette indirette con lievito di birra e per impasti 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