



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA PETRA 7230 PER PANE KG.5



CODICE
03673

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 7230 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica. Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una Farina facile da lavorare, sia in impastatrice che a mano.

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

Petra 7230 è stata studiata per essere in grado di gestire l'inserimento di ingredienti diversi, quali grassi, spezie, frutta secca e altri ingredienti caratterizzanti. In questo modo è possibile creare un assortimento di prodotti speciali per il ristorante. Si raccomandano lievitazioni brevi in giornata, fino a 6 ore a 20-25 °C.

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