



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA PETRA 0 HP KG.12,5

CODICE
33560



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dedicata alla pizza neoclassica, è la prima farina che risponde a tutte le esigenze dei pizzaioli più giovani alla ricerca di impasti di pizza caratterizzati da un'estrema estensibilità, senza però scendere a compromessi con la gommosità. I frumenti selezionati per realizzare Petra OHP infatti, assicurano un'estensibilità estrema degli impasti, che unita alla germogliazione controllata si traduce in un cornicione voluminoso, ma al tempo stesso in grado di rimanere friabile anche durante il raffreddamento della pizza.

Realizzata tramite una macinazione dolce a cilindri: processo che consente il massimo controllo dei parametri di macinazione che si traduce nella più alta costanza in termini di performance tecnica.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Origine della materia prima: UE

Origine del prodotto: farina macinata in Italia

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", 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

Petra OHP può essere utilizzata per impasti diretti e indiretti. Si consiglia l'impiego di un'idratazione fino al 75%. Nel caso di impasti indiretti di pizza tonda e neoclassica si consiglia l'utilizzo di Petra OHP in purezza, prestando l'accortezza di non superare il quantitativo di 4g di lievito fresco per ogni kg di Farina.

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