



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRA 1 PANE KG.12,5



**CODICE**  
**03566**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela di grani teneri 100% da selezione climatica, macinati con l'innovativo processo augmentedstone milling dopo accurata selezione ottica dei chicchi migliori e successiva calibrazione industriale del profilo tecnologico per conferire stabilità di prestazioni ad una farina gustosa e ricca come quella di una volta.

Grano tenero con caratteristiche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione a pietra.

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

**Origine della materia prima:** UE

**Origine del prodotto:** farina macinata in Italia

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "1".

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 1 con idratazioni medie e alte (60-90%). Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4 °C fino a oltre 48 ore. Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.



*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)