



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRA 7250 PER DOLCI KG.5



**CODICE**  
**03570**

## 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 7250 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica. Le tecnologie di macinazione permettono l'ottenimento di una Farina facile da lavorare, adatta alle produzioni di molti dolci diversi in ristorazione.

## 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 7250 è stata studiata per essere in grado di adattarsi a molte lavorazioni diverse che possono essere realizzate in ristorazione. Le qualità proteiche di questa farina consentono un assorbimento ottimale dei liquidi e dei grassi, facilitando la lavorazione dei prodotti. Adatta per tutti i dolci non lievitati (frolle, biscotti) e a lievitazione breve o istantanea (pan di Spagna, cake, torte da forno).

*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)