



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA PETRA 3 PIZZA KG.12,5

CODICE
03359



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 quelle 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.

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 3 con idratazioni medie (55-75%). 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 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