

CARATTERISTICHE

Brick®3130 Cerealè è una miscela a base di fiocchi d'avena, crusca di grano tenero e farina di segale.

La sapiente unione di questi cereali consente di utilizzare Petra Brick®3130 per caratterizzare ogni tipologia di impasto, dolce e salato, ottenendo prodotti personalizzati, **senza l'utilizzo di nessun semilavorato o additivo.**

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei cereali. Gli accurati passaggi di selezione, puliza e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standar igienico sanitari e tecnologici.

INGREDIENTI

Fiocchi di **avena**, crusca di **grano** tenero, farina di **segale**, farina di cereali maltati (**grano** tenero).

Può contenere tracce di **soia** e **senape**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Miscela con fiocchi di avena , crusca di grano tenero e farina di segale
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,00% - 15,50%
CENERI	1,20 - 1,30

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	374 kcal / 1575 kJ
GRASSI	6,6g (di cui di acidi grassi saturi 1,60 g)
CARBOIDRATI	59,2 g (di cui zuccheri 3,20 g)
FIBRE	10,0 g
PROTEINE	14,4 g
SALE	0,003 g

MODALITÀ D'USO

Petra Brick® 3130 è ideale in tutti gli impasti dolci e salati, lievitati e non lievitati.

La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito. Si consiglia comunque di utilizzare Petra Brick®3130 considerando i range di utilizzo sotto riportati (la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

-Prodotti fragili (frolle e biscotti): dal 30% al 50%

-Impasti lievitati: dal 10% al 30%

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore.

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano le caratteristiche merceologiche e tecniche. Un errato stoccaggio compromette la qualità della farina assicurata da Molino Quaglia. È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. È inoltre fondamentale mantenere i sacchi a distanza adeguata da qualsiasi alimento a base cereali (pasta, riso ecc.). Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura della confezione, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

TEMPERATURA: 20-22°C

UMIDITÀ AMBIENTE: 65-68% U.R.

CONFEZIONI

10 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

Ultima revisione: 01-01-2022