

## CARATTERISTICHE

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.

## TIPO DI 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® 7220 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica.

Il particolare diagramma di macinazione, di cui gode solamente Petra® 7220, consente di ottenere **contenuti di ceneri molto bassi**, fondamentali per **prevenire l'ingrigimento del prodotto nel tempo**.

## INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00" .

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

## PARAMETRI TECNICI

---

## CARATTERISTICHE

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	farina di grano tenero tipo "00"
<b>UMIDITÀ</b>	max 15,5%
<b>PROTIDI s.s.</b>	11,00% - 12,00%
<b>W</b>	280-320
<b>P/L</b>	0.70-0.90
<b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>	38% - 41%

## VALORI NUTRIZIONALI

## VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	351 kcal / 1487 kJ
<b>GRASSI</b>	0,7g (di cui di acidi grassi saturi 0,10 g)
<b>CARBOIDRATI</b>	73,1 g (di cui zuccheri 1,7 g)
<b>FIBRE</b>	2,9 g
<b>PROTEINE</b>	11.50 g
<b>SALE</b>	0,002 g

### MODALITÀ D'USO

Per la produzione di pasta fresca all'uovo si consigliano 450-480g di uova intere ogni chilogrammo di Farina Petra®7220, da regolare in base al proprio metodo di impastamento.

Il bassissimo contenuto di ceneri permette di conservare la pasta diversi giorni in frigorifero senza andare incontro a ingrigimento del prodotto.

### 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

**12,5 kg** sacco carta.

**5 kg** sacco carta.

**500 g** sacco carta.

### ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

ITALIA

## ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022