

PETRA 5 - SACCO DA 5 KG



CODICE 93754

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 5 kg

Farina di grano tenero tipo 1 ideale per biscotti e torte

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo 1, 100 % da selezione climatica e da agricoltura sostenibile da grani macinati con l'innovativo processo di 'augmented stone milling'

ASPETTO

Impalpabile, assenza di grumi e corpi estranei

SAPORE

Il gusto è meno caramellato e ha un netto sapore di grano; in bocca persiste una buona salivazione e mantiene una sensazione di umidità

PRODUTTORE

Molino Quaglia - Vighizzolo d'Este (PD)

SELEZIONATO PERCHÈ

Petra è una linea di farine di grano tenero 100% da selezione climatica, agricoltura sostenibile e filiera corta. Il grano viene macinato a pietra in un processo industriale ad elevato grado di sicurezza alimentare denominato 'augmented stone-milling'

CURIOSITÀ

Rispetto alle farine industriali di tipo 0 e 00 in un kg di Petra ci sono meno parti di amido, più fibre, più vitamine e parti oleose del germe di grano; l'alto contenuto di glutine garantisce un'elevata stabilità dell'impasto e un alto grado di assorbimento dell'acqua; in cottura ha un'ottima reazione cromatica al calore e un'ottima resistenza alle temperature elevate

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Si consiglia di utilizzare Petra 5 con idratazioni medie (50-60%). Perfetta per realizzare pan di spagna, plum cake, pasta frolla, bigné, stroisel, savarin e tutti questi dolci e piccola salateria caratterizzati da breve maturazione