

## PETRA 3 - SACCO DA 5 KG



<b>CODICE</b>	93753
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	5 kg

Farina di tipo 1 ideale per pizza, focacce, pasta sfoglia, grissini

<b>DESCRIZIONE</b>	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'
<b>ASPETTO</b>	Impalpabile, assenza di grumi e corpi estranei
<b>SAPORE</b>	La crosta croccante avvolge una mollica leggera e ben alveolata: a base della pizza supporta il peso degli ingredienti di farcitura senza piegarsi o inumidirsi a tutto vantaggio del gusto
<b>PRODUTTORE</b>	Molino Quaglia - Vighizzolo d'Este (PD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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'
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si consiglia di utilizzare Petra 3 con idratazioni medie (55-75%). Perfetta per la pizza italiana alla pala, al piatto oppure in teglia. Ideale anche per la pasta sfoglia, grissini e crackers. Può essere impiegata anche per tutte le tipologie di pane