



## PETRA 3 - SACCO DA 5 KG

CODICE	93753
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	5 kg

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

**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 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

**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 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

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.