

PETRA 9 - INTEGRALE



CODICE	93765
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	500 g
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Farina di grano tenero integrale ideale per varie preparazioni dolci e salate

DESCRIZIONE	Farina di grano tenero tipo integrale con germe di grano stabilizzato; è il risultato di un meticoloso processo di recupero di quelle componenti del chicco che in un normale processo di macinazione, anche a pietra, vengono scartate o perse
ASPETTO	Ha un colore ambrato e un aspetto gradevolmente puntinato, con forte evidenza dei frammenti del chicco, di diverso colore e granulometria
SAPORE	Petra 9 permette di realizzare pani con mollica morbida e crosta croccante, caratterizzati da un'elevata digeribilità, soprattutto se lavorati con tempi lunghi di lievitazione; nel pane il germe di grano e le fibre garantiscono più gusto e maggiore durata del prodotto: durante la masticazione non si avverte la secchezza del pane integrale, perchè la crosta è croccante e la mollica ben idratata; al termine della masticazione persiste a lungo il sapore rotondo del grano e, se consumato in abbinamento con cibi grassi, ripulisce completamente il palato dalle sostanze oleose
PRODUTTORE	Molino Quaglia - Vighizzolo d'Este (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Petra è una linea di farine di grano tenero 100% italiano da filiera corta macinato a pietra in un processo industriale ad elevato grado di sicurezza alimentare
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	Ideale per pani di grandi pezzature, ciabatte, focacce, francesini e pani italiani della tradizione