

PETRA 1



CODICE	93762
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	5 kg
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Farina tipo 1 ideale per pani di grandi pezzature, focacce, dolci e preimpasti

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 macinazione con il processo 'augmented stone milling' conferisce gusto e aromi riconoscibili già all'apertura del sacco; nella degustazione del prodotto finito si percepisce un netto sapore di grano; ha un'ottima capacità di ripulire il palato dai residui oleosi lasciando in bocca un gusto dolce di grano
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 1 con idratazioni medie (60-90%). Perfetta per tutte le tipologie di pane (ciabatte, filoni, pagnotte) con mollica morbida e crosta croccante, dorata, caratterizzati da un'elevata digeribilità. Può essere utilizzata anche per dolci di piccola e grande pezzatura, pasta fresca, pizza in teglia e alla pala con lunga maturazione. Le eccellenti caratteristiche di tenuta rendono questa farina ideale anche nella realizzazione di preimpasti come la biga o polish