

PETRA 3



CODICE	93763
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	500 g

Farina di grano tenero tipo 1 ideale per pizza e focacce

DESCRIZIONE	Miscela di grani teneri di origine italiano e 100% da selezione climatica, macinati a pietra con l'innovativo processo tecnologico 'Augmented stone milling' che conferisce stabilità di prestazioni
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% italiano da filiera corta macinato a pietra in un processo industriale ad elevato grado di sicurezza alimentare dopo un accurata selezione ottica dei chicci migliori e successiva calibrazione del profilo tecnologico per conferire maggiore stabilità di prestazioni e una farina gustosa e ricca come quella di una volta. Il grano viene vagliato con una selezionatrice ottica, macinato con macine di lega di pietra durissime non lasciando residui in macinazione. Vengono mantenute le parti cruscali nobili del germe di grano nel prodotto finale.
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. Contenuto in glutine 40-44 %
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta per la pizza italiana al piatto. Si adatta a tutti gli impasti lievitati a metodo diretto (lievito di birra, lievito madre), a metodo indiretto (biga, poolish) e che necessitano dopo la lavorazione/ lievitazione di eventuale stoccaggio a temperature negative.