



## FARINA INTEGRALE



CODICE

93750

PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\*

Italia, Veneto

PESO

1 kg

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Farina di grano tenero tipo integrale ideale per pani di grandi pezzature

**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**

Di colore bianco puntinato con forte evidenza dei frammenti del chicco, di diverso colore e granulometria; dalla consistenza impalpabile, assenza di grumi e corpi estranei

**SAPORE**

Caratteristico integrale. 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. Inoltre le farine prodotte da Molino Quaglia non sono di origine e/o composizione GM

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Farina ideale per pani di grandi pezzature, ciabatte, focacce, francesini e pani italiani della tradizione. Si consiglia di mantenere a temperatura ambiente in luogo, fresco, asciutto ed areato, e di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dall'apertura del sacco