

PETRA 9 - SACCO DA 5 KG



CODICE	93755
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	5 kg
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Farina di grano tenero integrale ideale sia per preparazioni dolci che salate

DESCRIZIONE	Farina di grano tenero tipo integrale con germe di grano stabilizzato, macinati con l'innovativo processo 'augmented stone milling' dopo accurata selezione ottica dei chicchi migliori
ASPETTO	Ha un colore ambrato/bainco scuro 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% 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 9 con idratazioni medie (60-90 %). Ideale per pani di grandi pezzature, ciabatte, focacce, francesini e pani italiani della tradizione oltre che dolci lievitati di piccola e grande pezzatura