

PANETTONE FARINA PETRA 6384



CODICE	93757
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	500 g

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

Farina di tipo 00 ideale per panettone, pandoro, colomba e dolci lievitati

DESCRIZIONE	Farina di grano tenero tipo 00, prodotta con grani naturalmente ricchi di proteine che subiscono un'ammacinazione dolce con cilindri di ghisa; la farina ideale per realizzare grandi lievitati dolci
ASPETTO	La farina si presenta di color bianco e macinata finemente, impalpabile e priva di grumi
SAPORE	Neutro, non prevaricante
PRODUTTORE	Molino Quaglia - Vighizzolo d'Este (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' una farina caratterizzata da un glutine molto elastico ed estensibile, resistente a lunghe lavorazioni, con un elevato indice di assorbimento dei liquidi e un'altissima capacità di inglobare grandi quantità di grassi. Grazie a queste peculiarità tecniche assicura l'ottimale formazione della struttura dell'impasto, la perfetta tenuta e stabilità in tutte le fasi della lavorazione anche con l'inserimento di elevate quantità di elementi pesanti quali frutta candita o disidratata e gocce di cioccolato, l'abbondante e regolare sviluppo in cottura con formazione di ampi alveoli e senza il rischio di collassamento della struttura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per lavorazioni complesse in cui si effettuano più impasti successivi e lunghe lievitazioni - come il panettone, il pandoro, la colomba, la focaccia veneta e grandi lievitati in generale - in cui si aggiungono elevate quantità di grassi o ingredienti pesanti quali frutta candita o disidratata e gocce di cioccolato