

Il Mondo del Catering..

GRUPPO DI PRODUZIONE

MOLINO QUAGLIA

dove farina diventa arte

MOLINO SENZ'ALTRO



**Petra 1**

Il nuovo gusto della farina.



+ gustosa + digeribile come una volta



DATTEGGIATE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,0%	
Proteidi s.s.	12,50 - 14,50%	
Sali minerali s.s.	max 0,80%	
Valore energetico	300 kcal / 1.420 kJ	
Proteine	14 g	
Carboidrati	67 g (di cui zuccheri 0,12 g)	
Grassi	1,00 g (di cui acidi grassi saturi 0,18 g e 1,00 g)	
Sodio	1 mg	
Fibra grezza	1 g	
Fibra alimentare totale	0,8 g	
Contenuto di glutine umido	42 - 44%	sviluppo dell'impasto veloce
Assorbimento di liquidi	elevato	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 60%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione*	1 / 12,5	sacco colorato (1 / 5 kg, carta 12,5 / 25 kg)



DATTEGGIATE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo diretto con lievito di birra Metodo semi-diretto con pasta di riporto Metodo indiretto con lieviti ai bigli lunghi Biscia con lievito madre	Conservare il lievito ottimale di maturazione e mantenere le proprie caratteristiche di lavorabilità a lungo. Sopportare i tempi lunghi di lievitazione con lievito madre.
Tipo d'impasto	molto	L'alto contenuto di glutine garantisce elevata elasticità per alto grado di assorbimento dei liquidi.
Sviluppo in cottura	ottimo	Digeribilità superiore alla media con un gusto inconfondibile.



DATTEGGIATE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "1". Ideale per:	Pani di grande pasticceria, colturali, focaccine e pan di zola dalla tradizione. Focaccine.	L'impasto dopo la cottura presenta una spiccata alveolarità, con dati di fragranza e morbidezza facilmente riconoscibili. Prodotto privo di conservanti e stabilizzanti.
Tipo di macinazione	Macinata a pietra e parizzata	La macinazione a pietra conferisce gusto e aroma riconoscibili nettamente già al momento dell'apertura del sacco.
Cereali	Miscela di grano tenero DGM Free. Puro di conservanti e stabilizzanti.	Selezione accurata di soli grani italiani per garantire l'assoluta costanza del prodotto. La macinazione a pietra permette di lasciare intatte le parti cruciali che arricchiscono la farina di gusto e nutrienti vitali.
Tipi di cottura	Forno elettrico Forno a legna Forno a gas	Ottima reattività alle elevate temperature. Ideale nell'uso del forno a legna.
Risultato finale	Filigrana e gusto marcato. Crosta croccante. Dolce dolce.	Pane con morbidezza marcata e crosta croccante ben formata e dorata. Gusto digeribile e gusto intenso. Si parte lavorato con lievito naturale (ora più a lungo).
Durato dell'impasto	fino a 11 ore	Suoi ideali nelle di refrigerazione (20-25 °C)
Conservazione dell'impasto	oltre 48 ore	in sala di refrigerazione (4 °C)

\* Vendita on-line: disponibile solo 5 - 72,5 kg - confezione 15 sacchetti da 5 kg

Il Mondo del Catering..

GRUPPO DI PRODUZIONE

MOLINO QUAGLIA

dove: farina diventa arte

MOLINO SENZ'ALTRO



**Petra 3**

Il nuovo gusto della farina.



+ gustosa + digeribile come una volta



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Proteidi s.a.	10,00 - 14,00%	
Sali minerali s.a.	max 0,80%	
Valore energetico	306 kcal / 1.400 kJ	
Proteine	74 g	
Carboidrati	67 g 88 pur zuccheri 0,13 g	
Grassi	1,36 g di cui acidi grassi saturi 0,18 g	
Sodio	< 1 mg	
Fibra grezza	7 g	
Fibra alimentare totale	6,6 g	
Contenuto di glutine umido	40 - 42%	escluso dell'impatto veloce
Absorbimento di liquidi	elevato	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 65%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione*	1 / 10,5	altri polipropilene (1 / 5 kg, carta 12,5 / 20 kg)



CARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo diretto con lievito di birra Metodo indiretto con pasta di riporto Metodo indiretto con poolish o biga (lunghe) Ideale con lievito madre	Conserva il livello ottimale di maturazione e mantiene le proprie caratteristiche di lavorabilità a lungo. Sopportata i tempi lunghi di lievitazione con lieviti madre.
Tipo d'impasto	molto	L'alto contenuto di glutina garantisce elevata stabilità con alto grado di assorbimento dei liquidi.
Sviluppo in cottura	ultimo	Digeribilità superiore alla media con un gusto inconfondibile.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "T", ideale per:	Pizza italiana al posto.	L'impasto dopo la cottura presenta una spiccata alveolatura, con dolci di fragranza e friabile facilmente ricomponibile. Prodotto privo di conservanti e stabilizzanti.
Tipo di macinazione	Macinata a pietra in mulini	La macinazione a pietra conferisce quello è aroma inconfondibile nettamente già al momento dell'apertura del sacco. La pizza italiana con Petra è unica per digeribilità e sapore ed esalta ingredienti di fattura di elevata qualità.
Cereali	Miscela di grano tenero DDM free. Privo di conservanti e stabilizzanti.	Selezione accurata di soli grani italiani per garantire l'assoluta costanza del prodotto. La macinazione a pietra permette di lasciare intatte le parti cruciali che armonizzano la farina di grano e nutrienti nobili.
Tipi di cottura	Forno elettrico Forno a teglia Forno a gas	Cottura resistente alle elevate temperature. Ideale nell'uso del forno a legna.
Caratteristiche del disco	Fragranza e gusto massati. Colore dorato	La tesse della pizza sopporta il peso degli ingredienti di fattura senza peggiori o inumidire a tutto vantaggio della croccantezza e del gusto.
Durata dell'impasto	fino a 10 ore	fuori dalla cella di refrigerazione (20-25 °C)
Conservazione dell'impasto	oltre 48 ore	in cella di refrigerazione (1 °C)

ESCLUSIVO

GUSTOSA  
COME NESSUN'ALTRA

\* Vendita on-line: disponibile solo 5 - 72,5 kg - confezione 10 sacchetti da 1 kg

Il Mondo del Catering..

GRUPPO DI PRODUZIONE

MOLINO QUAGLIA

dove farina diventa arte

MOLINO SENZ'ALTRO



**Petra 5**

Il nuovo gusto della farina.



+ gustosa  
+ digeribile  
come una volta



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Proteidi s.s.	11,50 - 12,00%	
Sali minerali s.s.	max 0,80%	
Valore energetico:	320 kcal / 1.400 kJ	
Proteine	12 g	
Carboidrati	67 g (di cui zuccheri 0,1 g)	
Grassi	1,36 g (di cui acidi grassi saturi 0,18 g)	
Sodio	< 1 mg	
Fibra grezza	1 g	
Fibra alimentare totale	6,8 g	
Contenuto di glutine umido	45 - 42 %	
Absorbimento di liquidi	ottimo	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 60%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione*	1 / 12 E	pacchetto sottovuoto (1 / 5 kg) - carta (12,5 / 25 kg)



CARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo diretto con lievito di birra / lievitare con lievito madre	Conservare il lievito naturale di maturazione e mantenere le proprie caratteristiche di lavorabilità e lunga.
Tipo d'impasto	molle	L'alto contenuto di glutine garantisce elevata elasticità con alto grado di assorbimento dei liquidi.
Sviluppo in cottura	ottimo	Digeribilità superiore alla media con un gusto inconfondibile.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "1". Ideale per:	Pani, cere, tosti, taglie, stoccafisso e salsicce.	Dopo la cottura il colore è più chiaro, il prodotto risulta più leggero, croccante e friabile. Stabile in cottura e non si deforma neppure con spessori di pochi millimetri, nelle varie forme del prodotto finito. Si può gustare tranquillamente con la sfogliatella e il marone.
Tipo di macinazione	Macinata a pietra in guscia	La macinazione a pietra conferisce gusto e aroma inconfondibili nettamente già al momento dell'apertura del sacco.
Cereali	Miscela di grano tenero DGM fine. Privi di conservanti e disidratanti.	Selezione accurata di soli grani italiani per garantire l'eccezionale qualità del prodotto. La macinazione a pietra permette di lavorare intatte le parti cruciali che arricchiscono la farina di gusto e nutrienti naturali.
Tipi di cottura	Forno elettrico Forno a legna Forno a gas	Alta resistenza alle elevate temperature. Ideale nell'uso del forno a legna.
Caratteristiche del prodotto finito	Frigoranza e gusto mantello. Colore dorato.	Il gusto è meno caparriato e ha una spiccata sapore di grano. In bocca permette una buona sensazione e mantiene una sensazione di leggerezza.
Durata dell'impasto	fino a 10 ore	fuori dalla cella di refrigerazione (20-25 °C)
Conservazione dell'impasto	cubi 48-006	in cella di refrigerazione (4 °C)

\* Vendita on-line: disponibile solo 5 - 12,5 kg - confezione 15 sacchetti da 1 kg

*Il Mondo del Catering..*

GRUPPO DI PRODUZIONE

MOLINO QUAGLIA

dove la farina diventa arte

MOLINO SENZ'ALTRO



**Petra 9**

con **TUTTO il GRANO**

Il nuovo gusto della farina.



profumata ← nutriente ↓ moderna ↘



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Proteidi s.s.	15,00 - 16,50%	
Beli minerali s.s.	1,50 - 1,70%	
Valore energetico	300 kcal / 1.300 kJ	
Proteine	16 g	
Carboidrati	61 g (di cui zuccheri 0,90 g)	
Grassi	1,99 g (di cui acidi grassi saturi 0,30 g)	
Sodio	29,1 mg	
Fibra grezza	3,7 g	
Fibra alimentare totale	5,1 g	
Contenuto di glutine umido	45 - 48%	adatto all'impasto veloce
Absorbimento di liquidi	minimo	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 65%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione*	1,7 / 25 kg	sacco polipropilene (1,7 / 5 kg; zetta (12,5 / 25 kg)



CARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecnica di impasto e di lievitazione	Metodo diretto con lievito di birra Metodo indiretto con pasta di riposto Metodo indiretto con poolish e biga (lunghe) o senza con lievito madre	Conserva il livello ottimale di idratazione e mantiene le proprie caratteristiche di lavorabilità a lungo. Supporta i tempi lunghi di lievitazione con lievito madre.
Tipo d'impasto	molle	L'alto contenuto di glutine garantisce elevata elasticità con alto grado di assorbimento dei liquidi.
Sviluppo in cottura	ultimo	Digeribilità superiore alla media con un gusto inconfondibile.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo integrale con germe di grano stabilizzato. Ideale per:	Pani di grande pazzatura, ciabatte, panettoni e pani italiani della tradizione. Focaccia.	Crustaceo dopo la cottura presenta una sovraccia elevata, con dati di fragranza e friabilità facilmente riconoscibili. Proibito privo di conservanti e disidratanti.
Tipo di macinazione	Macinata a pietra in guscio	La macinazione a pietra conserva gusti e aromi riconoscibili e naturali (a differenza dell'apertura del sacco).
Cereali	Miscela di grano tenero DGM free con il reinserimento di germe di grano stabilizzato. Privi di conservanti e disidratanti.	Selezione accurata di soli grani italiani per garantire l'assoluta costanza del prodotto. La macinazione a pietra permette di rendere spicchi le parti cruciali che arricchiscono la farina di gusto e nutrienti naturali.
Tipi di cottura	Forno elettrico Forno a legna Forno a gas	Alta resistenza alle elevate temperature. Ideale nell'uso del forno a legna.
Risultato finale	Fragranza e gusti inconfondibili. Colore dorato.	Pani con mollica morbida e crosta croccante, ben formata e dorata. Elevata digeribilità e gusto intenso. Il pane lievitato con lievito naturale dura più a lungo.
Durata dell'impasto	fino a 16 ore	fuori dalla cella di refrigerazione (20-25 °C)
Conservazione dell'impasto	cibi 48-006	in cella di refrigerazione (4 °C)

\* Vendita on-line: disponibile solo 5 - 12,5 kg - confezione 15 sacchetti da 1 kg