



# 3220

## CARATTERISTICHE

### CEREALI

Origine del grano: UE

Brick®3220 Bonsemi è una miscela a base di semi e cereali. La sapiente unione di questi elementi consente di utilizzare Petra Brick®3220 per caratterizzare ogni tipologia di impasto, dolce e salato, ottenendo prodotti personalizzati, **senza l'utilizzo di nessun semilavorato** o additivo.

### TIPO DI MACINAZIONE

**Dolce a cilindri di ghisa.**

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di delicatezza dei cereali. Gli accurati passaggi di selezione, pulizia e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standard igienico sanitari e tecnologici.

## INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, grit di **soia**, farina di **segale**.

## PARAMETRI TECNICI

### CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Miscela di farine e semi
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	19,00% - 23,00%
CENERI	1,40 - 1,80

## VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	438 kcal / 1828 kJ
GRASSI	22,2 g (di cui di acidi grassi saturi 2,80 g)
CARBOIDRATI	36,6 g (di cui zuccheri 1,6 g)
FIBRE	12,6 g
PROTEINE	16,7 g
SALE	0,02 g

## LAVORAZIONI CONSIGLIATE

### PRODUZIONI INDICATE

**Ideale per tutti gli impasti di panificazione, pizzeria e pasticceria.**

Conferisce ai prodotti un sapore e un profumo intenso di semi. La presenza di una base di grano tenero consente un utilizzo più vario del prodotto.

## MODALITÀ D'USO

Petra Brick® 3220 è ideale in tutti gli impasti dolci e salati, lievitati e non lievitati.

**La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito.**

Si consiglia comunque di utilizzare Petra Brick®3220 considerando i range di utilizzo sottoriportati (la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

- Prodotti fragili** (frolle e biscotti): *dal 30% al 50%*
- Impasti lievitati**: *dal 10% al 35%*

## CONSERVAZIONE

**Ambiente fresco, asciutto e areato.**

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia.

È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

**temperatura:** 20-22°C

**umidità ambiente:** 65 - 68% U.R.

## CONFEZIONI

**10 kg** sacco carta.

**4 kg** sacco polipropilene.