



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA PETRA 3400 OTTIMAIS KG.10



**CODICE**  
**03791**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ottimais è una miscela a base di semi e cereali. La sapiente unione di questi elementiconseste di utilizzare Petra Brick 3400 per caratterizzare ogni tipologia di impasto, dolce e salato, ottenendo prodotti personalizzati, senza l'utilizzo di nessun semilavorato o additivo.

Macinazione dolce a cilindri di ghisa con diagramma lungo, che 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

Mais frantumato, semi di girasole e farina di GRANO tenero tipo "0".  
Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

## CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore.  
Temperatura: 20-22 °C. Umidità ambiente: 65-68% U.R.

## MODALITÀ D'USO

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 3400 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 30%



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)