

CARATTERISTICHE

Ideale per la preparazione di pasta fresca a mano e con trafilatura. Zeroglutine 0003 è un prodotto molto versatile, buon assorbimento dei liquidi e ottima lavorabilità ed estensibilità. Ideale per l'utilizzo di paste fresche trafilate e sfogliate. Zero Glutine è un prodotto dalle caratteristiche eccezionali ed uniche per la preparazione di prodotti destinati a soggetti allergici o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare alla produzione di paste fresche con o senza l'aggiunta di uova.

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di riso, addensanti: gomma di guar, carbossimetilcellulosa sodica.

Può contenere tracce di **soia** e **latte**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Preparato dietetico per pasta fresca sfogliata o trafilata senza glutine
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	1,60 - 2,0 %
GLUTINE	<20ppm
CENERI	max 0,90 %
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 110%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	340 kcal / 1445 kJ
GRASSI	0,2 g (di cui di acidi grassi saturi 0,0 g)
CARBOIDRATI	82,4 g (di cui zuccheri 2,3 g)
FIBRE	0,8 g
PROTEINE	1,8 g
SALE	0,02 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

Tutte le tipologie di pasta fresca, trafilata o laminata, con o senza uova.

La scrupolosa selezione delle materie prime che compongono questa miscela consente di ottenere i migliori risultati in lavorazione.

MODALITÀ D'USO

L'attenta formulazione di Zeroglutine 0003 consente al prodotto un notevole assorbimento di liquidi.

Per ottenere i migliori risultati in termini di qualità in cottura del prodotto finito si consiglia di utilizzare Zeroglutine 0003 per la produzione di paste fresca all'uovo, inserendo 850-900 g di uova ogni chilogrammo di Zeroglutine 0003.

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore. Le condizioni di conservazione della farina ne determinano le caratteristiche merceologiche e tecniche. Un errato stoccaggio compromette la qualità della farina assicurata da Petra e Molino Quaglia. È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. È inoltre essenziale mantenere i sacchi a distanza adeguata da qualsiasi alimento a base di cereali (*come pasta, riso ecc.*). Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura della confezione, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche. TEMPERATURA AMBIENTE IDEALE: 20°C - 22°C UMIDITÀ AMBIENTE IDEALE: 65%-68% U.R.

CONFEZIONI

1 kg - 3 kg sacco polipropilene.

Ultima revisione: 29-10-2020