

CARATTERISTICHE

Prodotto esclusivamente naturale senza aggiunta di additivi chimici. Miscela con amido di mais, Farina di Grano saraceno, Farina di Riso, Fibra di Psillium e zucchero; ideale per la preparazione di prodotti da forno dolci quali torte, masse montate e biscotti. 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 fragranza e alla bontà dei prodotti da forno della tradizione italiana.

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium e zucchero.

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Preparato dietetico per dolci senza glutine
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	5,4 - 6,0 %
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	345 kcal / 1461 kJ
GRASSI	1,2 g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	74,9 g (di cui zuccheri 2,8 g)
FIBRE	6,0 g
PROTEINE	5,6 g
SALE	0,02 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

Pasta frolla, cake, pan di spagna, torte da forno.

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 0005 consente al prodotto una facile lavorazione nella realizzazione dei prodotti da forno dolci, senza la necessità di apportare modifiche in ricetta.

Lo staff tecnico Petra® è disponibile per fornire ulteriori informazioni sull'utilizzo del prodotto.

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