



115

61

223

133

43

241

403

1600

223

25

1150

115

7000

403

Petra[®]
B R I C K S

I BRICKS DI PETRAVIVA

IL BENESSERE DEL NOSTRO CORPO DIPENDE DA UNO STILE DI VITA SANO E DA UN'ALIMENTAZIONE CALIBRATA SULLE ESIGENZE NUTRIZIONALI DI CIASCUNO DI NOI. I BRICKS (MATTONCINI) DI PETRAVIVA® SONO CEREALI, PSEUDOCEREALI E LEGUMI, ANCHE GERMINATI, INTERI O SFARINATI, DA COMPORRE IN INFINITE COMBINAZIONI DI GUSTO E DI CONTENUTO NUTRIZIONALE.

UNA BASE DI FARINA PETRA® UNITA AI PETRAVIVA® BRICKS, NEGLI IMPASTI A BASE DI LIEVITO MADRE VIVO, PERMETTE DI OTTENERE ALIMENTI GIORNALIERI DI GRAN GUSTO E CON UN PROFILO NUTRIZIONALE PERSONALIZZATO SULLA DIETA INDIVIDUALE. PANI, BASI PER LA PIZZA E PASTE FRESCHE A BASE DI FARINA PETRA® IMPASTATA CON I BRICKS DI PETRAVIVA® E LIEVITO MADRE VIVO CONTRIBUISCONO ALL'ABBASSAMENTO DELL'INDICE GLICEMICO DEL PASTO E APPORTANO ALL'ALIMENTAZIONE QUANTITÀ MAGGIORI DI FIBRE, VITAMINE, PROTEINE E SALI MINERALI RISPETTO AD ANALOGHI ALIMENTI BASATI SU SOLE FARINE DI FRUMENTO RAFFINATE.

I BRICKS (MATTONCINI) DI PETRAVIVA® SONO INGREDIENTI NATURALI DI USO QUOTIDIANO PER PERSONALIZZARE LA PROPRIA FARINA E CALIBRARE FINALMENTE IL SUO COMPORTAMENTO NEGLI IMPASTI.

I BRICKS GERMINATI

L'ENERGIA DEI GERMOGLI CHE DURA NEL TEMPO

I Bricks germinati di PetraViva® fanno parte di una linea di prodotti di nuovissima concezione che Molino Quaglia realizza in esclusiva europea nel nuovo stabilimento realizzato nel 2013. Ne fanno parte cereali, pseudocereali e legumi, in forma intera o sfarinata, con caratteristiche di digeribilità e valori nutrizionali fino a ieri impensabili in ingredienti realizzati in un processo industriale con la massima sicurezza alimentare oggi possibile.

La grande novità dei Bricks germinati di PetraViva® è soprattutto la capacità di ritenere la massima concentrazione possibile di minerali e vitamine biodisponibili (ferro, zinco e calcio) grazie al processo di stabilizzazione termica finale che blocca la germinazione nel momento di massima espressione delle dinamiche di modifica del seme e ne permette la conservazione al riparo da fenomeni di irrancidimento.

I cereali ed i legumi germinati costituiscono un esempio della straordinaria capacità della natura di produrre energia, capacità che può essere sfruttata da ogni consumatore per procurarsi a basso costo cibi ricchi di principi nutritivi come vitamine, enzimi ed oligoelementi, di facile assorbimento durante la digestione (maggiore biodisponibilità). È proprio durante la trasformazione delle sostanze di riserva presenti in ogni seme che avvengono le numerose e complesse trasformazioni biochimiche che danno al germoglio la sua ricchezza di sostanze: esso diventa un vero e proprio concentrato di principi nutrienti, che sono di più facile digestione ed assimilazione da parte dell'organismo; ed ecco perché i cereali e i legumi germogliati sono molto più digeribili dei semi di origine.

COSA CAMBIA NELL'ALIMENTAZIONE CON I BRICKS GERMINATI DI PETRAVIVA®

Cereali e pseudocereali germinati:

- esaltazione del gusto con profumi e sapori più delicati e rotondi
- miglioramento nutrizionale legato prevalentemente alla trasformazione delle fibre insolubili in fibre solubili, che contribuiscono alla riduzione del picco glicemico, al migliore assorbimento degli zuccheri e alla riduzione della produzione di colesterolo.

Legumi germinati:

- esaltazione del gusto con profumi e sapori più delicati e rotondi
- elevata biodisponibilità di vitamine e minerali liberati dal processo di germinazione

Per entrambi i prodotti:

- assoluta sicurezza alimentare per effetto del processo contestuale di fermentazione
- durata prolungata dei prodotti germinati per effetto dell'essiccazione finale.

CEREALI E PSEUDOCEREALI

È STATO DIMOSTRATO CHE LA GERMINAZIONE ASSISTITA MIGLIORA LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI, FUNZIONALI E DI GUSTO DEI CEREALI E DEI PSEUDOCEREALI, CHE PERMANGONO ANCHE DOPO LA STABILIZZAZIONE CON ARIA CALDA E L'EVENTUALE MACINAZIONE IN FORMA DI SFARINATI. LE PROVE CONDOTTE IN FASE DI MESSA A PUNTO DEL PROCESSO HANNO EVIDENZIATO UNA MAGGIORE DISPONIBILITÀ DI VITAMINE (COME L'ACIDO FOLICO), DI MINERALI DIALIZZABILI (COME CALCIO E FERRO) E DI FIBRE ALIMENTARI. NELLO STESSO TEMPO LA GERMINAZIONE CONFERISCE UN SAPORE PIÙ DOLCE E DELICATO CHE SI RITROVA ANCHE DOPO LA COTTURA DEGLI IMPASTI. ULTERIORE PUNTO DI FORZA DEI CEREALI E PSEUDOCEREALI GERMINATI È IL CONSEGUENTE AUMENTO DELLA PRESENZA DI ENZIMI NATURALI, QUALI LE AMILASI E LE PROTEASI. QUESTI ENZIMI CONFERISCONO AI BRICKS CEREALI GERMINATI DI PETRAVIVA® LA CAPACITÀ DI POTENZIARE NATURALMENTE I FENOMENI DI LIEVITAZIONE E DI SVILUPPO IN VOLUME DEGLI IMPASTI.

brick

1330

Farina di grano tenero germinato

La germinazione assistita del grano tenero con il processo innovativo utilizzato in esclusiva da Molino Quaglia ha dato vita ad un ingrediente di assoluta novità e incredibile utilità sia dal punto di vista tecnologico sia da quello nutritivo. Nel corso della germinazione le sostanze di riserva contenute nel chicco, costituite per gran parte da amidi ed emicellulosa (carboidrati complessi), si trasformano in destrine e maltosio, sostanze più semplici e dolciastre, che danno al germoglio il suo caratteristico e delicato sapore leggermente dolce. Le proteine del chicco subiscono una trasformazione, perché vengono "predigerite" dagli enzimi scomponendosi in aminoacidi, di più facile e veloce digestione e assimilazione; in più i germogli subiscono un aumento in aminoacidi essenziali, così come aumentano anche gli acidi nucleici, i sali minerali e gli oligoelementi, che inoltre vengono a trovarsi in forma organica e quindi più facilmente assimilabili ed utilizzabili dall'organismo. Il grano diventa così un potente esaltatore di prestazione nella maturazione degli impasti e un incredibile concentrato di sali minerali e vitamine che danno più potere nutriente ai prodotti da forno.

Esaltatore di prestazione nel processo di maturazione degli impasti per pane e pizza.

CARATTERISTICHE

La farina si presenta gradevolmente **profumata** con una nota marcata di grano.

Il particolare **corredo enzimatico** del grano viene riportato in vita dal processo di **germinazione** e consente di accelerare la fermentazione e migliorare la tenuta dell'impasto nel tempo.

Il prodotto finito si presenta più leggero, con un buon profumo di grano, con **maggiore sviluppo in volume e crosta più croccante**.

Miscelata con Petra aumenta la capacità di lievitazione degli impasti in tempi più brevi.

INDICAZIONI

Esaltatore di prestazione nel processo di maturazione e lievitazione degli impasti per pane e pizza.

VALORI NUTRIZIONALI

	Valori nutrizionali medi	per 100g	AR* VNR**
	ENERGIA	1351 kJ – 319 kcal	16 % AR
	GRASSI	1,9 g	3 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,3 g	2 % AR
	CARBOIDRATI	63,4 g	24 % AR
	di cui ZUCCHERI	2,3 g	3 % AR
	FIBRE	1,6 g	
FONTE DI	PROTEINE	11,2 g	22 % AR
	SALE	0,125 g	2 % AR
RICCO DI	FERRO	8,0 mg	57 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	650,0 mg	93 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	240,0 mg	64 % VNR
FONTE DI	NIACINA	4,3 mg	27 % VNR
FONTE DI	VITAMINA B6	0,265 mg	19 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT.B1)	1,0 mg	91 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 5% al 30%** sul peso della farina.
Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Farina di grano tenero germinato e stabilizzato termicamente, ricca di vitamina B1, fosforo, magnesio e ferro nonché fonte di vitamina B3 e B6, con più fibre solubili (+ 27%) e più fibre insolubili (+11%).

TABELLA DI DOSAGGIO

DOSE BRICK (% SU FARINA)	TEMPO DI LIEVITAZIONE (H)
1	3
2	2,5
3	2
4	1
5	45 min

CONFEZIONI

barattolo
da **600 g**
sacchetto trasparente
da **5 kg**



brick

4210

Crusca di grano tenero germinato

La crusca di frumento è una fibra importante per mantenere in movimento il sistema gastro-intestinale e favorire la regolarità. La crusca di frumento è un alimento dal basso valore nutritivo e dall'alto contenuto di fibre. È principalmente ricca di fibre insolubili e induce un maggior senso di sazietà senza, di fatto, nutrire. Le persone che hanno necessità di maggior motilità intestinale o chi voglia alleviare la fame nervosa, può trovarla utile come integratore della normale dieta quotidiana. Aggiunta agli impasti di pane, pizza e dolci lievitati (soprattutto in associazione con lievito madre vivo) contribuisce all'abbassamento dell'indice glicemico del prodotto finito. Inoltre per effetto del processo di lievitazione e successiva cottura degli impasti perde drasticamente i fitati inibitori della metabolizzazione di minerali come il calcio e lo zinco.

Accelera la fermentazione degli impasti con un intenso profumo di grano.

CARATTERISTICHE

Il prodotto si presenta gradevolmente profumato con un'intensa nota di grano. Il particolare corredo enzimatico del grano viene risvegliato dal processo di germinazione e le fitasi endogene hanno la possibilità di rendere disponibili molti dei sali minerali di cui la crusca è particolarmente ricca. La crusca così ottenuta può diventare un prezioso ingrediente per **arricchire in Ferro e Magnesio** il prodotto finito: a differenza di altre fonti vegetali il ferro è facilmente assimilabile dall'organismo. Si può quindi creare **un valido supporto per diete carenti di ferro**. L'aggiunta di questo brick consente inoltre di **accelerare la fermentazione degli impasti e ottenere un prodotto finito più dolce, con un intenso profumo di grano**.

È consigliato per costruire miscele di sfarinati personalizzando gusto e colorazione del prodotto da forno.

INDICAZIONI

Ingrediente apportatore di fibre e di sali minerali e vitamine.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1110 kJ - 265 kcal		13 % AR
GRASSI		2,3 g	3 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g	2 % AR
	CARBOIDRATI	30,6 g	12 % AR
	di cui ZUCCHERI	3,0 g	3 % AR
RICCO DI	FIBRE	28,7 g	
RICCO DI	PROTEINE	16,2 g	32 % AR
	SALE	0,005 g	0 % AR
RICCO DI	FERRO	7,96 mg	57 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	870,0 mg	124 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	304,0 mg	81 % VNR
RICCO DI	ZINCO	6,65 mg	67 % VNR
FONTE DI	POTASSIO	541,0 mg	27 % VNR
FONTE DI	TIAMINA (VIT.B1)	0,168 mg	15 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 5% al 10%** sul peso della farina.
Ideale in associazione con Petra.
- Si consiglia di idratare preventivamente la crusca con acqua a 35°C in rapporto 1:1 (es. 10g di crusca con 10g di acqua).

NOTE

Crusca di grano tenero germinata e stabilizzata termicamente ad elevato tenore di vitamine del gruppo B, proteine vegetali e sali minerali.

TABELLA DI DOSAGGIO

DOSE BRICK (% SU FARINA)	TEMPO DI LIEVITAZIONE (min)
1	90
3	60
5	45
10	30

CONFEZIONI

barattolo
da 300 g
sacchetto trasparente
da 2 kg



brick

3310

Grano
saraceno
germinato

1240

Farina di
grano saraceno
germinato

Il grano saraceno possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non appartenendo a nessuna di queste due famiglie. E' composto principalmente da amido e l'altissimo contenuto di amilopectina lo rende facilmente digeribile. Le proteine contenute nel seme di grano saraceno sono di elevata qualità dal punto di vista biologico. Peraltro le proteine del grano saraceno sono prive di gliadine e quindi non sviluppando glutine nella fase di impastamento è adatto ad una dieta gluten free. Il grano saraceno è ricco di sali minerali come ferro, fosforo, rame, zinco, selenio e potassio. Quest'ultimo supera addirittura la quota contenuta negli altri cereali. Una preziosa componente, sia del seme che della parte vegetale, è rappresentata dagli antiossidanti. Il grano saraceno è ricco di vitamina B1, magnesio e fosforo oltre ad essere fonte di fibre, vitamina B6, vitamina B2 e di ferro.

Consigliato per la preparazione di zuppe, la decorazione del pane glassato, torte o muffin.

CARATTERISTICHE

Si presentano gradevolmente profumati con un'intensa nota fresca erbacea.

Il particolare corredo enzimatico del seme di grano saraceno viene risvegliato dal processo di germinazione e consente di **attivare le fitasi** presenti nel seme. In questo modo **il processo di germinazione rende più disponibili** i sali minerali per un maggiore assorbimento durante la digestione.

Miscelato con Petra aumenta la capacità di lievitazione degli impasti e l'ottenimento di una crosta fine e croccante.

È consigliato anche per la preparazione di zuppe, ripieni ricchi di gusto e dall'elevato potenziale nutritivo, la decorazione del pane, glassato con cioccolato bianco per decorazione di torte o muffin.

VALORI NUTRIZIONALI

	Valori nutrizionali medi	per 100g	AR* VNR**
	ENERGIA	1708 kJ - 404 kcal	20 % AR
	GRASSI	3,5 g	5 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g	2 % AR
	CARBOIDRATI	76,0 g	29 % AR
	di cui ZUCCHERI	3,9 g	4 % AR
RICCO DI	FIBRE	6,0 g	
FONTE DI	PROTEINE	14,0 g	28 % AR
	SALE	0,025 g	0,4 % AR
RICCO DI	FERRO	4,4 mg	31 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	438,0 mg	63 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	295,0 mg	79 % VNR
RICCO DI	NIACINA	8,1 mg	51 % VNR
RICCO DI	VITAMINA B6	0,75 mg	54 % VNR
RICCO DI	TIAMMINA (VIT.B1)	0,55 mg	50 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

NOTE

Grano saraceno germinato e stabilizzato con calore ad elevato tenore di vitamine del gruppo B con più fibre solubili (+27%) e più fibre insolubili (+11%).

TABELLA DI DOSAGGIO

DOSE BRICK (% SU FARINA)	TEMPO DI LIEVITAZIONE (min)
0,5	75
1	70
1,5	60
2	45
5	30

CONFEZIONI

barattolo
da 600 g

sacchetto trasparente
da 5 Kg Brick 1240 / da 4 Kg Brick 3310



	ceci germinati		piselli germinati	
	INTERI	SFARINATI	INTERI	SFARINATI
Oligosaccaridi: Sviluppo di gas nello stomaco	-60%	-70%	-33%	-50%
Fattori antinutrizionali: Attività di inibizione della tripsina	-35%	-30%		-20%
Acido fitico	-15%	-12%		-22%
Composti fenolici	-30%	-10%	-35%	
Minerali biodisponibili: Ferro	+110%	+150%	+50%	+30%
Zinco	+20%	+60%	+42%	+35%
Calcio	+18%	+35%	+15%	+44%
Vitamine: Tiamina (vit B1)	+900%	+500%	+40%	+55%
Niacina (vit B3)	+230%	+100%	+200%	+300%
Acido folico (vit B9)	+135%	+30%	-10%	-35%
Riboflavina (vit B2)	+37%	+40%	+45%	+12%
Acido ascorbico (vit C)	+80%	+25%	+20%	

LEGUMI

I LEGUMI (COME PISELLI, CECI, FAGIOLI, LENTICCHIE) CONTENGONO CARBOIDRATI NON DIGERIBILI CHE FAVORISCONO LA FORMAZIONE DI GAS DURANTE LA DIGESTIONE; INOLTRE LA PRESENZA DI SOSTANZE ANTINUTRIENTI (COME L'ACIDO FITICO) RIDUCE LA BIODISPONIBILITÀ DI NUMEROSI MICRONUTRIENTI (COME CALCIO, MAGNESIO, FERRO, ZINCO E NIACINA). MINORE BIODISPONIBILITÀ SIGNIFICA CHE BUONA PARTE DEI MICRONUTRIENTI NON È ASSORBITA DALL'INTESTINO DURANTE LA DIGESTIONE CON CONSEGUENTE SPRECO DI BUONA PARTE DELL'ENERGIA VITALE CONTENUTA NEI LEGUMI. PERALTRO LA FORTE MARCATURA DI GUSTO DEI LEGUMI NE LIMITA L'IMPIEGO IN PRODOTTI ALIMENTARI DI BASE QUALE IL PANE, LA PASTA, I DOLCI E LA PIZZA. I BRICKS LEGUMI GERMINATI DI PETRAVIVA® RISOLVONO FINALMENTE QUESTI PROBLEMI E RESTITUISCONO AI LEGUMI IL RUOLO DI GRANDE IMPORTANZA CHE LA DIETA MEDITERRANEA RICONOSCE LORO NELL'ALIMENTAZIONE DI TUTTI I GIORNI. GRAZIE AL PROCESSO DI GERMINAZIONE ASSISTITA IL CONTENUTO NOBILE DI PROTEINE VEGETALI, DI FIBRE SOLUBILI E INSOLUBILI, DI VITAMINE (COME QUELLE DEL COMPLESSO B INCLUSI ACIDO FOLICO, TIAMMINA E NIACINA) E DI SALI MINERALI (COME FERRO, POTASSIO, MAGNESIO E ZINCO) DIVENTANO IN GRANDE MISURA BIODISPONIBILI, SENZA I FASTIDIOSI EFFETTI DI FLATULENZA E CON UN GUSTO PIÙ DELICATO CHE NON SOVRASTA QUELLO DEGLI ALTRI INGREDIENTI.

brick

4300

Ceci germinati

I ceci sono legumi ricchi di carboidrati, proteine e fibre oltre ad essere ricchi di numerosi sali minerali e vitamine. A causa del loro contenuto di fibre sono utili come regolatore intestinale. Contribuiscono inoltre ad abbassare i livelli ematici di colesterolo e glucosio.

Consigliato per la preparazione di zuppe, purea o ganache.

CARATTERISTICHE

Il prodotto si presenta gradevolmente profumato con un'intensa nota fresca di legume.

Il particolare corredo enzimatico del seme di cece viene risvegliato dal processo di germinazione e consente di attivare le fitasi presenti nel seme. L'aggiunta alla farina di grano tenero consente inoltre di migliorare il profilo amminoacidico e ottenere un prodotto finale più bilanciato.

Il prodotto può essere impiegato per la preparazione di zuppe, per la preparazione di purea o ganache con cioccolato bianco per decorazione di torte o muffin.

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Per preparare una salsa o emulsione mettere in ammollo in acqua i legumi per 12 h. Lessare il prodotto in acqua o latte. Miscelare il composto con 2/3 di liquido di cottura e 1/3 di olio extravergine di oliva e frullare con frullatore che abbia almeno 16.000 - 18.000 giri in modo da emulsionare gli ingredienti. Aggiustare la consistenza e il gusto della salsa a piacimento variando le proporzioni tra compost/acqua di cottura e olio extravergine.

VALORI NUTRIZIONALI

	Valori nutrizionali medi	per 100g	AR* VNR**
	ENERGIA	1777 kJ - 422 kcal	21 % AR
	GRASSI	6,0 g	9 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,6 g	3 % AR
RICCO DI	CARBOIDRATI	63,0 g	24 % AR
	di cui ZUCCHERI	10,7 g	12 % AR
RICCO DI	FIBRE	18,0 g	
FONTE DI	PROTEINE	20,0 g	40 % AR
	SALE	0,05 g	0,8 % AR
RICCO DI	FERRO	6,24 mg	45 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	366,0 mg	52 % VNR
RICCO DI	POTASSIO	875,0 mg	44 % VNR
RICCO DI	ZINCO	3,43 mg	34 % VNR
FONTE DI	ACIDO PANTOTENICO	1,58 mg	26 % VNR
FONTE DI	RIBOFLAVINA (VIT.B2)	0,212 mg	15 % VNR
RICCO DI	VITAMINA B6	0,535 mg	38 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT.B1)	0,477 mg	43 % VNR

*AR: assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONFEZIONI

barattolo
da 500 g
sacchetto trasparente
da 5 kg



brick

7000

Farina di ceci germinati

Farina di ceci germinati, stabilizzata termicamente ricca in proteine vegetali e vitamine del gruppo B (mediamente + 80%) nonché fonte di Ferro (+110%), Calcio (+35%) e Zinco (+60%). Dal gusto fresco e dolce è ideale negli impasti per pane e pizza per apportare nei prodotti lievitati minerali, proteine, vitamine ed enzimi maggiormente biodisponibili (mediamente il 70% in più rispetto al prodotto non germinato). Il processo di germinazione riduce fino al 70% l'effetto di flatulenza. Nei composti liquidi, es. zuppe ha funzione di addensante. Prodotto adatto ad una alimentazione priva di glutine.

In cucina sostituisce sostanze leganti quali amidi, uova o alginati.

CARATTERISTICHE

Lo sfarinato si presenta **gradevolmente profumato** con un'intensa nota fresca di legume. Il particolare corredo enzimatico del seme di ceci viene risvegliato dal processo di germinazione e consente di **accelerare la fermentazione degli impasti**, ottenere un'alveolatura fine e regolare, **migliorare l'assorbimento d'acqua** e la tenuta dell'impasto nel tempo con maggiore shelf life del prodotto finito che si presenta più **svilupato e soffice** con una interessante nota aromatica. L'aggiunta alla farina di grano tenero consente di migliorare il profilo amminoacidico e ottenere un prodotto più bilanciato. **In cucina sostituisce sostanze leganti, quali amidi, uova o alginati.** In misura del 10% del ripieno, esalta la capacità di assorbimento dell'umidità reale di tutti i ripieni che si presentano spesso molto umidi. Non è di gusto invasivo e può essere utilizzato in creme e nei passati in proporzione di 100 g per ogni litro di brodo vegetale.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1404 kJ - 334 kcal		17 % AR
GRASSI		5,5 g	8 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,8 g	4 % AR
	CARBOIDRATI	41,4 g	16 % AR
	di cui ZUCCHERI	6,1 g	7 % AR
RICCO DI	FIBRE	19,8 g	
RICCO DI	PROTEINE	19,9 g	40 % AR
	SALE	0,02 g	0 % AR
RICCO DI	FERRO	5,47 mg	39 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	366,0 mg	52 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	143,0 mg	38 % VNR
FONTE DI	ZINCO	2,64 mg	26 % VNR
RICCO DI	POTASSIO	790,0 mg	40 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT.B1)	2,170 mg	197 % VNR
FONTE DI	RIBOFLAVINA (VIT.B2)	0,395 mg	28 % VNR
FONTE DI	VITAMINA B6	0,244 mg	17 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dall'1% al 10%** sul peso della farina. **Ideale in associazione con Petra.**

NOTE

Con l'aggiunta all'impasto del pane di una quantità pari al 5% del peso della farina, l'impasto finale risulta molto tenace con un'ottima tenuta nel tempo. Il pane presenta una crosta croccante e sottile e mollica compatta con alveolatura, regolare e molto umida.

TABELLA DI DOSAGGIO

DOSE BRICK (% SU FARINA)	TEMPO DI LIEVITAZIONE (min)
1	70
1,5	60
2	45
5	30

CONFEZIONI

barattolo
da 600 g
sacchetto trasparente
da 5 kg



brick

1150

Farina di piselli germinati

Farina di piselli germinati stabilizzata termicamente ricca di proteine vegetali e fonte di vitamine del gruppo B (mediamente + 60%) nonché fonte di Ferro (+30%), Calcio (+44%) e Zinco (+35%). In aggiunta a pietanze e prodotti da forno migliora il profilo nutrizionale con un aumento dell'apporto proteico. Dal gusto fresco e dolce è ideale miscelata con Petra per apportare nei prodotti lievitati minerali, proteine, vitamine ed enzimi maggiormente biodisponibili (mediamente il 70% in più rispetto al prodotto non germinato). Il processo di germinazione riduce fino al 50% l'effetto di flatulenza. Ideale nella panatura di prodotti da friggere (ad eccezione del pesce) crea una crosta fine e croccante. Prodotto adatto ad una alimentazione priva di glutine.

In cucina sostituisce sostanze leganti quali amidi, uova o alginati.

CARATTERISTICHE

La farina si presenta **gradevolmente profumata** con una nota fresca di legume. Il particolare corredo enzimatico del seme di pisello viene risvegliato dal processo di germinazione e consente di **accelerare la fermentazione**, ottenere **un'alveolatura fine e regolare**, migliorare l'**assorbimento d'acqua** e la **tenuta dell'impasto** nel tempo. **Il prodotto finito si presenta più soffice** e mantiene più a lungo nel tempo l'umidità con **maggiore shelf life**.

L'aggiunta alla farina di grano tenero consente di migliorare il profilo amminoacidico complessivo dell'impasto.

In cucina sostituisce sostanze leganti quali amidi, uova o alginati.

In misura del 10% del ripieno, esalta la capacità di assorbimento dell'umidità reale di tutti i ripieni che si presentano spesso molto umidi.

Non è di gusto invasivo e può essere utilizzato in creme e nei passati in proporzione di 100 g per ogni litro di brodo vegetale.

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dall'1% al 10%** sul peso della farina.
Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Con l'aggiunta all'impasto del pane di una quantità pari al **5% del peso della farina**, l'impasto finale risulta molto tenace con un'ottima tenuta nel tempo. Il pane presenta una **crosta croccante e sottile e mollica compatta con alveolatura, regolare e molto umida**.

TABELLA DI DOSAGGIO

DOSE BRICK (% SU FARINA)	TEMPO DI LIEVITAZIONE (min)
0,5	75
1	70
1,5	60
2	45
5	30

VALORI NUTRIZIONALI

	Valori nutrizionali medi	per 100g	AR* VNR**
	ENERGIA	1445 kJ - 344 kcal	17 % AR
	GRASSI	6,2 g	9 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,9 g	5 % AR
	CARBOIDRATI	43,7 g	17 % AR
	di cui ZUCCHERI	6,1 g	7 % AR
RICCO DI	FIBRE	16,4 g	
RICCO DI	PROTEINE	20,1 g	40 % AR
	SALE	0,01 g	0 % AR
FONTI DI	FERRO	3,97 mg	28 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	275,0 mg	39 % VNR
FONTI DI	MAGNESIO	93,4 mg	25 % VNR
FONTI DI	ZINCO	1,97 mg	20 % VNR
FONTI DI	POTASSIO	572,0 mg	29 % VNR
FONTI DI	TIAMINA (VIT.B1)	0,173 mg	16 % VNR

*AR: assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONFEZIONI

barattolo
da 600 g
sacchetto trasparente
da 5 kg



brick

1600

Piselli germinati

I piselli contengono notevoli quantità di vitamine del gruppo B. Tra i minerali presenti, quello in maggior quantità è il potassio (prezioso per riequilibrare la diuresi, soprattutto nei cardiopatici), seguito da fosforo, magnesio, calcio, ferro, selenio e zinco, questi ultimi due potenti antiossidanti. Il valore proteico piuttosto alto (26 g per etto) li rende un sostituto della carne soprattutto se abbinati ai carboidrati. L'innovativa tecnica di germinazione assistita utilizzata in esclusiva dal Molino Quaglia consente di ottenere semi germinati senza rischi di contaminazioni batteriche o fungine patogene.

Consigliato per la preparazione di zuppe e ripieni.

CARATTERISTICHE

I semi si presentano gradevolmente profumati con una marcata nota fresca di legume.

Il particolare corredo enzimatico del seme di pisello viene risvegliato dal processo di germinazione e consente di **attivare le** fitasi presenti nel seme. In questo modo **il processo di germinazione rende più disponibili** i sali minerali per un maggiore assorbimento durante la digestione.

Ideali per zuppe e ripieni ricchi di gusto e dall'elevato potenziale nutritivo, possono essere impiegati per la preparazione di purea o ganache con cioccolato bianco per decorazione di torte o muffin.

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Per preparare una salsa o emulsione mettere in ammollo in acqua i legumi per 12 h. Lessare il prodotto in acqua o latte. Miscelare il composto con 2/3 di liquido di cottura e 1/3 di olio extravergine di oliva frullare con frullatore che abbia almeno 16.000 -18.000 giri in modo da emulsionare gli ingredienti. Aggiustare la consistenza e il gusto della salsa a piacimento variando le proporzioni tra compost/acqua di cottura e olio extravergine.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1708 kJ - 404 kcal		20 % AR
GRASSI		3,5 g	5 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,3 g	2 % AR
	CARBOIDRATI	64,0 g	25 % AR
	di cui ZUCCHERI	8,3 g	9 % AR
RICCO DI	FIBRE	6,0 g	
RICCO DI	PROTEINE	26,0 g	52 % AR
	SALE	0,025 g	0,4 % AR
FONTE DI	FERRO	2,21 mg	16 % VNR
FONTE DI	FOSFORO	140,0 mg	20 % VNR
FONTE DI	POTASSIO	329,0 mg	16 % VNR
FONTE DI	ZINCO	1,67 mg	17 % VNR
FONTE DI	VITAMINA B6	0,270 mg	19 % VNR
FONTE DI	RIBOFLAVINA (VIT.B2)	0,212 mg	15 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT.B1)	0,426 mg	39 % VNR

*AR: assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONFEZIONI

barattolo
da 500 g
sacchetto trasparente
da 5 kg



25 GERME DI GRANO IN FIOCCHI TOSTATO

07 CRUSCA TOSTATA DI FRUMENTO 601

FARINA DI FARRO 241 FARINA DI GRANO

SARACENO 223 FIORETTO DI MAIS

BRAMATO 115 FARINA DI SEGALE 403

AVENA IN FIOCCO 151 GRANO SPEZZATO

TOSTATO 133 GRANITO 61 SEMI DI LINO

DORATI 700 SEMI DI LINO SCURI 3220

BONSEMÌ 3130 CEREALÈ 3400 OTTIMAIS

brick

25

Germe di grano in fiocchi tostato

Il germe di grano è uno dei costituenti della cariosside di frumento (dal 2% al 4% del peso di un chicco) ed è ricco di sostanze nutritive come amminoacidi, acidi grassi, sali minerali, vitamine del gruppo B e vitamina E. Nelle farine di grano tenero raffinate non è presente perché durante la macinazione del chicco viene eliminato per aumentare i tempi di conservazione, dato che gli acidi grassi contenuti nel germe irrancidiscono rapidamente. Il germe di grano rappresenta una delle migliori fonti alimentari di vitamina B6, nota come potentissimo agente antiossidante, fondamentale nella lotta ai radicali liberi, nella difesa della salute e nella prevenzione dell'invecchiamento. Oltre all'effetto antiossidante ricordiamo che il germe di grano contribuisce al rafforzamento delle difese immunitarie, alla lotta all'invecchiamento cellulare e ai radicali liberi. Esercita inoltre un'azione riequilibrante sul metabolismo, contribuisce a ridurre il senso di stanchezza, debolezza, mancanza di appetito e sbalzi d'umore. I fiocchi di germe di grano sono inoltre gustosi e nutrienti anche nel latte, nello yogurt, in zuppe (meglio se aggiunto a fine cottura), minestre e nelle insalate (consumo max giornaliero consigliato 50 g).

La parte più nobile del chicco, ricco di vitamine e sali minerali.

CARATTERISTICHE

L'innovativa tecnica di essiccamento di Molino Quaglia consente di stabilizzare il germe di grano di frumento in modo molto dolce mantenendo inalterato il profumo e il gusto del grano. Il processo di stabilizzazione disattiva gli enzimi presenti nel chicco di grano in particolare quelli responsabili dell'irrancidimento del prodotto e abbassa i potenziali rischi di contaminazioni batteriche o fungine. **Il prodotto si presenta gradevolmente profumato con un'intensa nota di grano.** Il germe di grano è la parte più nobile del chicco di grano ricco di vitamine e sali minerali.

È consigliato per la preparazione di diversi tipi di pane, pizza o biscotti (rende i prodotti più croccanti e profumati), **per costruire miscele di sfarinati personalizzando gusto e colorazione del prodotto da forno.**

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 5% al 15%** sul peso della farina.
Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Germe di grano in fiocchi stabilizzato termicamente ricco di proteine, di vitamine del gruppo B (B1, B3 e B6) e di sali minerali (zinco, magnesio e fosforo). Ricco di fibre, ferro e vitamina E.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1740kJ - 414 kcal		21 % AR
GRASSI		9,7 g	14 % AR
di cui ACIDI GRASSI SATURI		1,7 g	9 % AR
CARBOIDRATI		51,8 g	20 % AR
di cui ZUCCHERI		0,2 g	0,2 % AR
RICCO DI	FIBRE	13,2 g	
RICCO DI	PROTEINE	23,2 g	46 % AR
	SALE	0,03 g	0,5 % AR
RICCO DI	FOSFORO	842,0 mg	120 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	239,0 mg	64 % VNR
RICCO DI	ZINCO	12,3 mg	123 % VNR
RICCO DI	VITAMINA B6	1,3 mg	93 % VNR
RICCO DI	NIACINA	6,8 mg	42 % VNR
RICCO DI	ACIDO FOLICO	281 µg	141 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONFEZIONI

barattolo
da 500 g
sacchetto trasparente
da 4 kg



Crusca tostata di frumento

La crusca di frumento è una fibra importante per mantenere in movimento il sistema gastro-intestinale e favorire la regolarità. La crusca di frumento è un alimento dal basso valore nutritivo e dall'alto contenuto di fibre. È principalmente ricca di fibre e induce un maggior senso di sazietà senza, di fatto, nutrire. Le persone che hanno necessità di maggior motilità intestinale o chi voglia alleviare la fame nervosa, può trovarla utile come integratore della normale dieta quotidiana. Aggiunta agli impasti di pane, pizza e dolci lievitati (soprattutto in associazione con lievito madre vivo) contribuisce all'abbassamento dell'indice glicemico del prodotto finito. Inoltre per effetto del processo di lievitazione e successiva cottura degli impasti perde drasticamente i fitati inibitori della metabolizzazione di minerali come il calcio e lo zinco.

Arricchisce di fibre il prodotto finito.

CARATTERISTICHE

Il prodotto si presenta gradevolmente profumato con **un'intensa nota di grano**. L'impiego di crusca tostata consente di **arricchire il prodotto finito in fibra**. La crusca tostata può essere impiegata per la **preparazione di diversi tipi di pane, pizza o biscotti** e trova particolari vantaggi in prodotti che devono essere conservati a lungo (grissini, crackers, biscotti, pasta secca, pane in cassetta).

INDICAZIONI

Utilizzare in dosi variabili per costruire miscele di sfarinati personalizzando gusto e colorazione del prodotto da forno.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1235 kJ – 297 kcal		15 % AR
GRASSI		5,5 g	8 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,9 g	5 % AR
	CARBOIDRATI	26,6 g	10 % AR
	di cui ZUCCHERI	3,8 g	4 % AR
RICCO DI	FIBRE	42,4 g	
FONTE DI	PROTEINE	14,1 g	28 % AR
	SALE	0,07 g	1 % AR
RICCO DI	FERRO	12,9 mg	92 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	1200,0 mg	171 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	550,0 mg	147 % VNR
RICCO DI	POTASSIO	1160,0 mg	58 % VNR
RICCO DI	NIACINA	29,6 mg	185 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT.B1)	0,89 mg	81 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 5% al 15%** sul peso della farina. **Ideale in associazione con Petra.**

NOTE

Crusca di grano tenero stabilizzata termicamente ad elevato tenore di vitamine del gruppo B, proteine vegetali e sali minerali.

CONFEZIONI

barattolo
da **300 g**
sacchetto trasparente
da **3 kg**



brick

601

Farina di farro

Per il basso contenuto di grassi e per l'alta disponibilità di sali minerali, proteine e fibre, il farro è un alimento prezioso per le sue qualità nutrizionali. Il Brick 601 presenta una farina di farro ricca di fosforo, zinco, magnesio, niacina (vitamina PP), tiammina (vitamina B1) e acido folico.

Una fonte importante di proteine.

CARATTERISTICHE

La farina si presenta gradevolmente profumata, con il caratteristico colore ambrato dei prodotti integrali. È **molto ricco di fibra** ed è in grado di migliorare il senso di sazietà, modulare l'assorbimento degli zuccheri nell'intestino e avere un effetto prebiotico sulla flora batterica intestinale. È inoltre **ricca di preziosi sali minerali** come il fosforo, lo zinco e il magnesio e **vitamine del gruppo B**. In particolare di niacina e tiammina, vitamine preziose per equilibrare le funzioni metaboliche del nostro organismo.

Adatto per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati: pane, dolci, biscotti. Indicato per integrare ricette e impasti di panetteria o pasticceria vegetale.

INDICAZIONI

Ingrediente adatto per un'alimentazione vegetariana e vegana.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1616 kJ – 382 kcal		19 % AR
GRASSI		2,4 g	3 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g	2 % AR
	CARBOIDRATI	70,2 g	27 % AR
	di cui ZUCCHERI	6,8 g	8 % AR
RICCO DI	FIBRE	10,7 g	
FONTE DI	PROTEINE	14,6 g	29 % AR
	SALE	0,02 g	0,3 % AR
RICCO DI	FOSFORO	401,0 mg	57 % VNR
RICCO DI	ZINCO	3,3 mg	33 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	136,0 mg	36 % VNR
RICCO DI	NIACINA	6,8 mg	43 % VNR
RICCO DI	TIAMMINA (VIT.B1)	0,4 mg	36 % VNR
RICCO DI	ACIDO FOLICO	45 µg	41 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Il Brick 601 - Farina di farro rappresenta una fonte importante di proteine. È caratterizzato da alte percentuali di fibre, fosforo, zinco, magnesio e vitamine del gruppo B e da un basso contenuto di acidi grassi saturi.

CONFEZIONI

barattolo
da **600 g**
sacchetto trasparente
da **5 kg**
sacco carta
da **25 kg**



brick

241

Farina di grano saraceno

Il grano saraceno possiede tutte le caratteristiche nutritive di un cereale e di un legume, pur non appartenendo a nessuna di queste due famiglie. E' composto principalmente da amido e l'altissimo contenuto di amilopectina lo rende facilmente digeribile. Le proteine contenute nel seme di grano saraceno sono di elevata qualità dal punto di vista biologico. Peraltro le proteine del grano saraceno sono prive di gliadine e quindi, non sviluppando glutine nella fase di impastamento, risulta adatto ad una dieta gluten free. Il grano saraceno è ricco di sali minerali come ferro, fosforo, rame, zinco, selenio e potassio. Quest'ultimo supera addirittura la quota contenuta negli altri cereali. Una preziosa componente, sia del seme che della parte vegetale, è rappresentata dagli antiossidanti. Il grano saraceno è ricco di vitamina B1, magnesio e fosforo oltre ad essere fonte di fibre, vitamina B6, vitamina B2 e di ferro.

Un prezioso contributo di vitamine e sali minerali.

CARATTERISTICHE

La farina si presenta **gradevolmente profumata** con toni di dolce che rendono più delicato il sapore del grano saraceno. Il prodotto finito si presenta ben sviluppato e alveolato, con una crosta molto sottile, croccante quasi sfogliata. L'aggiunta alla farina di grano tenero migliora il profilo amminoacidico e dà un prodotto maggiormente bilanciato, grazie al prezioso contenuto di vitamine e sali minerali presenti nel chicco di grano saraceno. **È consigliato nella produzione di ciabatte, pizza in teglia alla romana, grissini e crackers. Molto interessanti le applicazioni nei prodotti senza glutine.**

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Garantisce ai prodotti da forno un profumo intenso, maggiori valori nutrizionali e un buon gusto di grano.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1466 kJ - 346 kcal		17 % AR
GRASSI		1,8 g	3 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,7 g	4 % AR
	CARBOIDRATI	74,3 g	29 % AR
	di cui ZUCCHERI	0,5 g	1 % AR
FONTE DI	FIBRE	3,4 g	
	PROTEINE	6,4 g	13 % AR
	SALE	0,004 g	0,1 % AR
RICCO DI	FOSFORO	295,0 mg	42 % VNR
FONTE DI	FERRO	4,0 mg	29 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	251,0 mg	67 % VNR
RICCO DI	NIACINA	5,7 mg	36 % VNR
FONTE DI	TIAMINA (VIT.B1)	0,3 mg	27 % VNR
RICCO DI	VITAMINA B6	0,49 mg	35 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONFEZIONI

barattolo
da 600 g
sacco carta
da 25 kg



brick

223

Fioretto di mais bramato

Il fioretto di Mais bramato è una farina di mais ricca di acido folico e vitamine B3 con un basso contenuto di acidi grassi saturi.

Si presta per preparare o integrare ricette e impasti anche senza glutine.

CARATTERISTICHE

Il fioretto di mais bramato risulta una farina granulosa di colore giallo vivace. Ha un alto contenuto di vitamine e un basso contenuto di acidi grassi saturi.

Può essere utilizzato come farina da spolvero per tutti i prodotti da forno: pane, pizza, focacce, grissini e biscotti.

INDICAZIONI

Non contiene glutine. Adatto per alimentazione vegetariana e vegana.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1570 kJ – 370 kcal		19 % AR
GRASSI		1,4 g	2 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g	1 % AR
	CARBOIDRATI	82,8 g	32 % AR
	di cui ZUCCHERI	0,6 g	1 % AR
	FIBRE	1,9 g	
	PROTEINE	5,6 g	11 % AR
	SALE	0,003 g	0,1 % AR
FONTE DI	ACIDO FOLICO	48 µg	24 % VNR
FONTE DI	NIACINA	2,7 mg	17 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Il fioretto di mais bramato è una farina dalle importanti qualità nutrizionali. È ricco di niacina, vitamina preziosa per equilibrare il nostro organismo. È caratterizzato da un alto contenuto di acido folico e valori molto bassi di acidi grassi saturi.

CONFEZIONI

barattolo
da 500 g
sacco carta
da 25 kg



brick

115

Farina di segale

È uno dei cereali classici dell'antichità. Le proprietà di cottura della farina di segale sono sostanzialmente diverse da quelle della farina di grano. Questo dipende principalmente dal fatto che nella pasta di segale le molecole di glutine (una proteina collosa) non possono costruire alcuna struttura collante per il trattenimento dei gas a causa della presenza di pentosani (sostanze viscosi). Queste sostanze viscosi svolgono nella segale la stessa funzione del glutine nel grano. Sono importanti per legare e mantenere l'acqua durante la preparazione della pasta e nel processo di cottura. I prodotti da forno a base di segale si distinguono - contrariamente ai prodotti da forno a base di grano - per la pasta più scura, dura e aromatica. Il pane di segale è costituito principalmente da amido gelificato; la sua mollica è più fitta e contiene meno pori, pertanto è meno aerata rispetto al pane di frumento. Spesso si producono con la farina di segale quindi pane multicereali e pane integrale. Dal punto di vista nutrizionale, la segale contiene meno carboidrati rispetto agli altri cereali (65%) e più proteine (16%). Contiene buone quantità di lisina, un amminoacido essenziale di cui sono carenti gli altri cereali. Ha un contenuto lipidico modesto (2,6%).

Ricca di minerali, fibre e vitamine.

CARATTERISTICHE

La farina si presenta gradevolmente profumata con un'intensa nota di cereale tipico della segale. Il prodotto è molto ricco in fibra perché contiene circa 3 volte la quantità di fibra della farina integrale di grano tenero, in particolare è ricca della frazione solubile in grado di migliorare il senso di sazietà, modulare l'assorbimento degli zuccheri nell'intestino e avere un effetto prebiotico sulla flora batterica intestinale. È inoltre molto ricca di minerali quali calcio, ferro, fosforo ed è il cereale a maggior contenuto di fluoro, importante per la salute di ossa e denti. È una **buona fonte di vitamine del gruppo B** (in particolare di B1, importante per il metabolismo dei carboidrati e per l'attività dei nervi, dei muscoli e del cuore) e di **vitamina E**. La farina integrale di segale è ricca di fibra idrosolubile: i pentosani, che la caratterizzano, stimolano la corretta attività intestinale ed esercitano un'azione favorevole sul controllo dell'assorbimento di glucosio e di colesterolo, evitando bruschi rialzi della glicemia dopo il pasto. È **consigliata per costruire miscele di sfarinati personalizzando gusto e colorazione del prodotto da forno**.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1583 kJ - 374 kcal		19 % AR
GRASSI		1,3 g	2 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g	1 % AR
	CARBOIDRATI	76,7 g	30 % AR
	di cui ZUCCHERI	0,9 g	1 % AR
RICCO DI	FIBRE	8,0 g	
	PROTEINE	9,8 g	20 % AR
	SALE	0,005 g	0,1 % AR
FONTE DI	FOSFORO	130,0 mg	19 % VNR
FONTE DI	VITAMINA B6	0,23 mg	16 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT. B1)	0,33 mg	30 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Farina di segale ricca di fibra alimentare e di vitamina B1. Fonte di proteine vegetali, fosforo e vitamina B6.

CONFEZIONI

barattolo
da 600 g
sacco carta
da 25 Kg



brick

403

Avena in fiocco

L'avena è un cereale ricco di proprietà. È fonte di proteine, ferro e acido folico ed ha alti valori di fibre, fosforo, sali minerali e vitamine B1. Il Brick 403 presenta fiocchi di avena per integrare impasti dolci e salati, dando ai prodotti da forno un maggiore valore nutrizionale.

Una fonte preziosa di proteine, ferro e acido folico.

CARATTERISTICHE

L'avena si presenta in fiocchi di colore chiaro, esenti da grumi o corpi estranei. Si presta a numerosi utilizzi e ricette, sia per personalizzare aspetto e gusto dei prodotti da forno, sia **per integrare l'impasto di valori nutrizionali**. Infatti è una fonte preziosa di **proteine, ferro e acido folico**. Ha un alto contenuto di **fibre e sali minerali** come fosforo, magnesio e ferro. Inoltre è ricca di **tiammina, vitamina del gruppo B**, che aiuta a riequilibrare il metabolismo del nostro organismo.

Adatto per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati: pane, dolci, biscotti. È consigliata **per costruire miscele di sfarinati** personalizzando gusto e colorazione del prodotto da forno. L'alta percentuale di proteine presenti la rende una soluzione ideale **per integrare le diete vegetali**.

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1756 kJ – 417 kcal		21 % AR
GRASSI		9,1 g	13 % AR
di cui ACIDI GRASSI SATURI		1,6 g	8 % AR
CARBOIDRATI		65,7 g	25 % AR
di cui ZUCCHERI		0,8 g	1 % AR
RICCO DI	FIBRE	6,5 g	
FONTE DI	PROTEINE	14,7 g	29 % AR
	SALE	0,048 g	0,8 % AR
FONTE DI	FERRO	4,0 mg	29 % VNR
RICCO DI	FOSFORO	452,0 mg	65 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	144,0 mg	38 % VNR
RICCO DI	ZINCO	3,2 mg	32 % VNR
FONTE DI	ACIDO FOLICO	32 µg	16 % VNR
RICCO DI	TIAMMINA (VIT.B1)	0,69 mg	63 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONFEZIONI

barattolo
da 400 g
sacchetto trasparente
da 3 kg



brick

151

Grano spezzato tostato

*Il Brick 151 di Grano tenero spezzato **deriva dalla prima macinazione del grano ed esclusivamente dalle frazioni più nobili e interne del chicco di grano**. Libero dall'aggiunta di enzimi o altri coadiuvanti, è esente da contaminazioni batteriche o fungine patogene. Il brick di Grano Spezzato tostato **è fonte di vitamine B1 e B6** ed è caratterizzato da un alto contenuto di fibre, sali minerali e un basso contenuto di acidi grassi saturi.*

È un ottimo integratore nutrizionale.

CARATTERISTICHE

Ricco di enzimi, il Brick 151 di Grano spezzato tostato può essere utilizzato in molteplici lavorazioni. Aumenta la capacità e favorisce la lievitazione degli impasti. Può essere utilizzato per preparare pizze, dolci, biscotti e altri prodotti da forno. Può rappresentare un ottimo integratore nutrizionale per ricette e lievitati di panetteria e pasticceria vegetale. Miscelato con Petra aumenta la capacità di lievitazione degli impasti in tempi più brevi.

Può essere utilizzato come farina da spolvero per tutti i prodotti da forno: pane, pizza, focacce e grissini.

INDICAZIONI

Ingrediente adatto per un'alimentazione vegetariana e vegana.

VALORI NUTRIZIONALI

	Valori nutrizionali medi	per 100g	AR* VNR**
	ENERGIA	1639 kJ – 388 kcal	19 % AR
	GRASSI	2,0 g	3 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g	2 % AR
	CARBOIDRATI	75,4 g	29 % AR
	di cui ZUCCHERI	0,4 g	0,4 % AR
RICCO DI	FIBRE	12,7 g	
	PROTEINE	10,7 g	21 % AR
	SALE	0,005 g	0,1 % AR
RICCO DI	FOSFORO	402,0 mg	57 % VNR
RICCO DI	ZINCO	3,5 mg	35 % VNR
RICCO DI	FERRO	5,4 mg	39 % VNR
FONTI DI	VITAMINA B6	0,38 mg	27 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT. B1)	0,41 mg	37 % VNR
RICCO DI	NIACINA	4,8 mg	30 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Il grano spezzato tostato è ricco di fibre, fosforo, zinco e ferro. È una fonte preziosa di niacina e vitamine B6 e B1, elementi che aiutano a regolare il livello di colesterolo, riequilibrare le funzioni metaboliche e gastrointestinali.

CONFEZIONI

barattolo
da 400 g
sacco carta
da 25 kg



brick

133

Granito

Molino Quaglia ha selezionato la migliore materia prima garantendola esente da contaminazioni batteriche o fungine patogene. Il prodotto deriva esclusivamente dalle frazioni più interne e nobili della macinazione del grano tenero senza l'aggiunta di enzimi o altri coadiuvanti.

Un'ottima fonte di fosforo.

CARATTERISTICHE

Lo sfarinato presenta una granulometria grossa a spigolo vivo. **L'assenza delle frazioni esterne del chicco garantisce una bassissima attività enzimatica ottimale per la preparazione di pasta fresca.**

Ha un profumo intenso e un gusto di grano. Granito è caratterizzato da un basso contenuto di acidi grassi saturi. È un **ottima fonte di fosforo** e aiuta a costruire una miscela personalizzata.

Può essere utilizzato come farina da spolvero per tutti i prodotti da forno: pane, pizza, focacce e grissini.

INDICAZIONI

Ingrediente adatto per un'alimentazione vegetariana e vegana.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1531 kJ – 361 kcal		18 % AR
GRASSI		1,0 g	1 % AR
BASSO CONTENUTO DI	di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g	1 % AR
	CARBOIDRATI	76,3 g	29 % AR
	di cui ZUCCHERI	0,3 g	0,3 % AR
	FIBRE	2,7 g	
	PROTEINE	10,3 g	21 % AR
	SALE	0,005 g	0,1 % AR
FONTE DI	FOSFORO	108,0 mg	15 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

CONFEZIONI

barattolo
da **800 g**
sacchetto trasparente
da **5 kg**
sacco carta
da **25 kg**



brick

61

700

Semi
di lino
dorati

Semi
di lino
scuri

Nell'antichità i semi di lino erano scelti per la capacità di resistere a lunghe conservazioni. Dal punto di vista nutrizionale, oggi i semi di lino sono utilizzati per il loro basso contenuto calorico e la ricchezza di fibre, proteine e sali minerali come zinco, fosforo, magnesio, acido folico e vitamina B1 e B6.

Integra e arricchisce di elementi nutrizionali impasti vegetali e senza glutine.

CARATTERISTICHE

Semi consistenti di piccole dimensioni.

Le specifiche qualità nutrizionali rendono i semi di lino **un prodotto altamente salutare**. È indicato per prevenire patologie cardiovascolari e consigliato a chi segue una dieta vegetariana, vegana o senza glutine. Sono utilizzati come farina da spolvero per i prodotti da forno. **Aiutano a personalizzare gusto e aspetto dei prodotti dolci e salati** come pane, pizza, focacce, grissini, biscotti. **Adatti per riequilibrare di valori nutrizionali gli impasti senza glutine.**

INDICAZIONI

Non contiene glutine. Adatto per alimentazione vegetariana e vegana.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	2144 kJ – 518 kcal		26 % AR
GRASSI		36,3 g	52 % AR
di cui ACIDI GRASSI SATURI		4,2 g	21 % AR
CARBOIDRATI		13,0 g	5 % AR
di cui ZUCCHERI		2,1 g	2 % AR
RICCO DI	FIBRE	24,4 g	
RICCO DI	PROTEINE	22,0 g	44 % AR
	SALE	0,06 g	1 % AR
RICCO DI	FOSFORO	642,0 mg	92 % VNR
RICCO DI	MAGNESIO	392,0 mg	105 % VNR
RICCO DI	ZINCO	4,3 mg	43 % VNR
RICCO DI	ACIDO FOLICO	87 µg	44 % VNR
RICCO DI	TIAMINA (VIT. B1)	1,6 mg	145 % VNR
RICCO DI	VITAMINA B6	0,5 mg	36 % VNR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) **VNR: valori nutrizionali di riferimento

CONSIGLI DI IMPIEGO

Ideale in associazione con Petra.

NOTE

Ha alti valori di fibre, proteine, fosforo, magnesio, zinco, acido folico, vitamina B1 e vitamina B6.

CONFEZIONI

barattolo
da 700 g
sacchetto trasparente
da 5 kg



brick

3220

Bonsemi

Bonsemi è una miscela di farine e semi, 100% naturale, libera da additivi e conservanti, pensata per integrare gli impasti di prodotti da forno. Aggiunta all'impasto, arricchisce di fibre e proteine il pane e gli altri prodotti da forno.

Per impasti più ricchi di fibre e proteine.

CARATTERISTICHE

Bonsemi è una miscela bilanciata, completamente naturale, studiata per dare un maggiore valore nutrizionale ai prodotti da forno.

È caratterizzato da un aspetto gradevole, da un odore naturale e un aspetto asciutto, scorrevole e senza grumi. Gli impasti risulteranno **più ricchi di fibre e proteine**, particolarmente indicati per integrare gli impasti di panetteria e pasticceria vegetale e vegana.

È consigliata per costruire miscele di sfarinati personalizzate e per dare un maggiore valore nutrizionale ai prodotti da forno dolci e salati.

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 10% al 50%** sul peso della farina.

NOTE

Miscela di farine e semi.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero 45%, semi di girasole 15%, semi di **sesamo** 10%, semi di **lino** 10%, semi di miglio 10%, grits di **soia** 5%, farina di **segale** 5%.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1828 kJ – 438 kcal		22 % AR
GRASSI		22,2 g	32 % AR
di cui ACIDI GRASSI SATURI		2,8 g	14 % AR
CARBOIDRATI		36,6 g	14 % AR
di cui ZUCCHERI		1,6 g	2 % AR
RICCO DI	FIBRE	12,6 g	
FONTE DI	PROTEINE	16,7 g	33 % AR
	SALE	0,02 g	0,3 % AR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

CONFEZIONI

barattolo
da **750 g**
sacchetto trasparente
da **4 kg**



brick

3130

Cerealè

Ceralè è una miscela di cereali di colore chiaro, 100% naturale, libera da additivi e conservanti. Aggiunta all'impasto, arricchisce di fibre e proteine il pane e gli altri prodotti da forno.

Per impasti più ricchi di fibre e proteine.

CARATTERISTICHE

Cerealè è una miscela bilanciata, completamente naturale, studiata per dare un maggiore valore nutrizionale ai prodotti da forno.

È caratterizzato da un aspetto gradevole, da un odore naturale e un aspetto asciutto, scorrevole e senza grumi.

Gli impasti risulteranno **più ricchi di fibre e proteine**, particolarmente indicati per integrare gli impasti di panetteria e pasticceria vegetale e vegana. **È consigliata per costruire miscele di sfarinati personalizzate e per dare un maggiore valore nutrizionale** ai prodotti da forno dolci e salati.

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 10% al 50%** sul peso della farina.

NOTE

Miscela di fiocchi di avena e orzo.

INGREDIENTI

Fiocchi di **avena** 75%, crusca di **grano** tenero 12%, farina di **segale** 12%, farina di cereali maltati.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi		per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1575 kJ – 374 kcal		19 % AR
GRASSI		6,6 g	9 % AR
di cui ACIDI GRASSI SATURI		1,6 g	8 % AR
CARBOIDRATI		59,2 g	23 % AR
di cui ZUCCHERI		3,2 g	4 % AR
RICCO DI	FIBRE	10,0 g	
FONTE DI	PROTEINE	14,4 g	29 % AR
	SALE	0,003 g	0,1 % AR

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

CONFEZIONI

barattolo
da **600 g**
sacchetto trasparente
da **4 kg**



brick

3400

Ottimais

Ottimais è una miscela di farine e semi, 100% naturale, libera da additivi e conservanti. Aggiunta all'impasto, dona un'intensa colorazione dorata ai prodotti da forno e li arricchisce di importanti valori nutrizionali.

Per impasti più ricchi di fibre.

CARATTERISTICHE

Ottimais è una miscela bilanciata, completamente naturale, studiata per dare un maggiore valore nutrizionale ai prodotti da forno.

È caratterizzato da un aspetto gradevole, da un odore naturale e un aspetto asciutto, scorrevole e senza grumi.

Gli impasti risulteranno **più ricchi di fibre**, particolarmente indicati per integrare gli impasti di panetteria e pasticceria vegetale e vegana.

È consigliata per costruire miscele di sfarinati personalizzate e per dare un maggiore valore nutrizionale ai prodotti da forno dolci e salati.

INDICAZIONI

Ingrediente adatto per un'alimentazione vegetariana e vegana.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	per 100g	AR* VNR**
ENERGIA	1918 kJ – 434 kcal	22 % AR
GRASSI	17,3 g	25 % AR
di cui ACIDI GRASSI SATURI	2,0 g	10 % AR
CARBOIDRATI	61,2 g	24 % AR
di cui ZUCCHERI	6,5 g	7 % AR
FIBRE	5,7 g	
PROTEINE	5,4 g	11 % AR
SALE	0,47 g	8 % AR

FONTE DI

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

CONSIGLI DI IMPIEGO

- Si consiglia di impiegarne **dal 10% al 50%** sul peso della farina.

NOTE

Miscela con mais frantumato e semi di girasole.

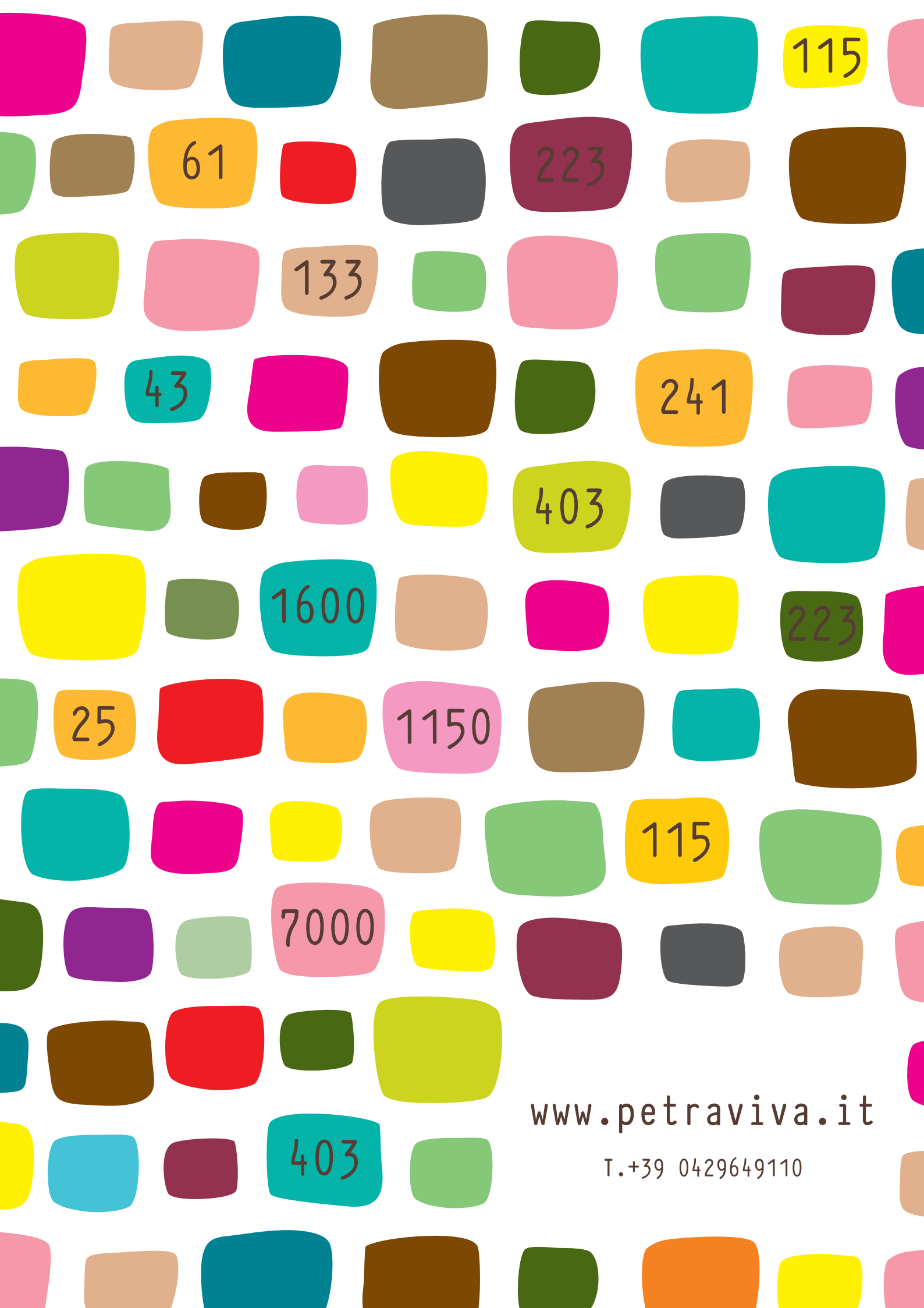
INGREDIENTI

Mais frantumato 50%, semi di girasole 25%, farina di **grano** tenero tipo "0".

CONFEZIONI

barattolo
da **600 g**
sacchetto trasparente
da **4 kg**





115

61

223

133

43

241

403

1600

223

25

1150

115

7000

403

www.petraviva.it

T.+39 0429649110