

BEST SOLUTION BY



PETRA OHP: NASCE LA FARINA PER LA PIZZA NEOCLASSICA



COSA CHIEDONO I PIZZAIOLI DELLA NUOVA GENERAZIONE?

- 1 Maggior controllo dei tempi di maturazione e minor dipendenza dagli errori negli impasti indiretti (biga)
- 2 Un uso della manualità più semplice, più veloce e più delicato nella stesura del panetto
- 3 Sviluppo pronunciato del cornicione e un generale senso di scioglievolezza, unito a fine croccantezza durante la masticazione per valorizzare la tradizione nei suoi dettagli.

PETRA OHP: AIUTA IL PIZZAIOLO ED EMOZIONA A TAVOLA

L'IMPORTANZA DEL TEMPO

Che si tratti di impasti diretti o di gestione della biga, i tempi di maturazione sono un elemento critico che condiziona in modo determinante il risultato finale. Con le sue parti di grano germogliato, **Petra OHP riduce e stabilizza naturalmente i tempi di maturazione dell'impasto**, semplificando la gestione della biga ed esaltando la qualità della pizza.

PRESSIONI: POCHE E DELICATE

L'estensibilità estrema negli impasti della pizza è il sogno di ogni pizzaiolo. Il traguardo è **dominare la tenacità della pasta, estendendola liberi dallo stress dello strappo**. Con Petra OHP il traguardo viene raggiunto: il controllo dell'estensibilità del panetto è istintivo, rilassante e appagante. Bastano poche e delicate pressioni per stenderlo.

L'EMOZIONE DI UNA BUONA PIZZA

Il volume pronunciato del cornicione, la croccantezza appena percettibile e un senso di scioglievolezza durante la masticazione sono i tratti salienti di una pizza 'neoclassica', figlia di **tradizioni riproposte in chiave contemporanea** mettendo in luce i suoi elementi essenziali. Una sfida vinta grazie alla presenza equilibrata di grano germogliato.



**SI ACCAREZZA
L'IMPASTO, MATURO
SEMPRE AL PUNTO
GIUSTO, E SI FORMA
UN DISCO CON
PRESSIONI LEGGERE**

VANTAGGI PER IL PIZZAIOLO

Petra OHP rende più intuitiva la lavorazione degli impasti per la pizza. Perché l'esperienza maturata con la ricerca sul processo Petraviva ci ha dimostrato che la germogliazione assistita del grano semplifica l'uso della farina. Così **al pizzaiolo resta più tempo per esprimere creatività e migliorare la tecnica**, concentrandosi su ricette capaci di valorizzare i dettagli.



VANTAGGI PER IL CONSUMATORE

Petra OHP traccia nuove strade nella lavorazione degli impasti per la pizza. Per la prima volta una farina naturalmente così ricca di proteine è capace di **spingere in alto l'assorbimento dell'acqua e superare le alte temperature** del forno senza creare un fastidioso effetto di gommosità durante la masticazione.



PETRA OHP IN BREVE



Perdona gli errori
negli impasti



Semplifica la stesura
del panetto



Sposa croccantezza
e scioglievolezza



PER INFO
www.farinapetra.it
commerciale@farinapetra.com
0429 649150