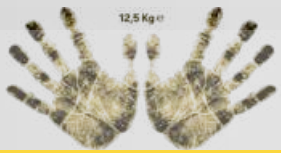
VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Sosa

QUAGLIA
Petra
dovelafarinadiventaarte

dovelafarinadiventaarte®

italian contemporay milling



La nueva generación de harinas para pastelería y panadería

Las harinas Petra representan la expresión más avanzada del arte molinero de una familia que, generación tras generación, ha sabido combinar como nadie la calidad artesanal con la tecnología más innovadora, para llevar a la mesa la energía pura de los granos de trigo utilizados cada día por los mejores artesanos contemporáneos en la elaboración de panadería, pastelería y pizza, tanto en versiones clásicas como gourmet.

Las harinas se elaboran a partir de los mejores trigos y cereales, mediante los métodos tecnológicamente más adecuados, para crear harinas avanzadas, 100 % naturales, saludables y sabrosas, capaces de garantizar resultados de alta calidad de forma constante en productos de panadería y pastelería.

Petra ofrece hoy la gama más amplia de harinas de trigo blando disponible en el mercado profesional.

Todas las harinas provienen de un sistema de limpieza y selección óptica que garantiza la máxima seguridad alimentaria.

PetraCode®



La puerta de acceso a la plataforma digital de Petra, con numerosas recetas y videorecetas dedicadas a una sola harina específica.

En caso de que el cliente necesite asistencia técnica, con este código QR puede abrir un chat o una videollamada con nuestros 5 G'Trainers.

Selección de Pastelería



Harina de trigo blando tipo “00”

100 % harina de trigo blando natural limpia, estable y constante como ninguna otra. Puede utilizarse para refrescar masa madre.

Ideal para: masa de Panettone, masa de Pandoro y Colomba, preparaciones con masa

Selección de Pastelería

Harina de trigo blando tipo “00”

Esta harina de trigo fuerte es perfecta para la elaboración de productos de viennoiserie, ideal para preparaciones complejas que requieren laminado con rodillo y/o procesos con cadena de frío.

100 % natural – no requiere aditivos para gestionar la cadena de frío

Ideal para: productos de bollería hojaldrada de pequeño y gran tamaño (como croissant, danés, pain au chocolat).



Selección de Pastelería

Harina de trigo blando tipo “00”

La harina desarrolla un gluten fuerte y flexible.
Gracias a la calidad de la proteína, se obtiene un hojaldre voluminoso, con capas regulares, muy friable y con una estructura no excesivamente crujiente.
El color de los productos finales es uniforme y dorado.

Ideal para: la preparación de hojaldre perfecto, croissants o brioches italianos.



Selección de Pastelería

Harina de trigo blando tipo “00”

Harina de bajo contenido proteico diseñada para preparar masa quebrada, cakes y todas aquellas elaboraciones que requieren una harina con bajo contenido de proteínas.

Ideal para: masa quebrada, masa sablée, masa brisée, bizcocho (sponge cake).



Selección de Pastelería

QUAGLIA Petra dove farina diventa arte

Petra 6305 es una harina de alta resistencia, adecuada para una amplia gama de aplicaciones, desde productos dulces con levadura hasta productos horneados salados.
Su excepcional fortaleza la hace ideal para preparar prefermentos como el biga y el poolish.

La red de gluten desarrollada por Petra 6305 permite utilizar esta harina también en combinación con otras harinas Petra.



Selección de Pastelería

MEJORADOR NATURAL

Aumenta la vida útil y la suavidad del panettone, garantizando una etiqueta 100 % clean label.

Este ingrediente se utiliza solo en un 1 % en las preparaciones (calculado sobre la cantidad total de harina).



COMING SOON

Selección de Pastelería

QUAGLIA Petra dove farina diventa arte

Petra® 0101HP es una harina de trigo blando tipo 1 nacida de la investigación HP (High Performance) de Molino Quaglia.

Harina 100 % natural de trigo parcialmente germinado: un paso de germinación cuidadosamente controlado — perfeccionado durante cinco años — libera el potencial natural del grano, aumentando la fuerza de la masa, la retención de gas y la manejabilidad.

La molienda suave con cilindros preserva el aroma y la calidad nutricional, mientras que el proceso HP ofrece un alto rendimiento clean label, sin aditivos.
El resultado son masas que permanecen estables durante la congelación y la fermentación en frío, manteniendo volumen y estructura, y proporcionando una miga fina y uniforme junto con una corteza delicada y fragante, incluso en los programas de viennoiserie más exigentes.



COMING SOON

Selección de Pastelería

QUAGLIA Petra dove la farina diventa arte

Petra® 0103 HP es una mezcla 100 % natural de harina de trigo germinado, harina de arroz germinado y harina integral de cebada germinada. Esta refinada combinación de cereales aporta un intenso color marrón y enriquece cada preparación con delicadas notas tostadas y naturalmente dulces.

Elaborada con variedades premium de trigo blando fuerte, Petra® 0103 HP ofrece excelente rendimiento y versatilidad, lo que la hace adecuada tanto para panadería como para pastelería.

Ideal para: todo tipo de productos horneados, incluyendo focaccia, pan de masa madre y viennoiserie.



Selección Augmented stone milling

Petra® 1 es una harina tipo “1” molida a la piedra, naturalmente distintiva, enriquecida con su germen de trigo vital.

Su grano es seleccionado por su superior calidad proteica, proporcionando fuerza natural y un rendimiento de fermentación fiable sin necesidad de aditivos. El resultado es una harina que ofrece estructura equilibrada, aroma intenso y una manipulación constante en una amplia variedad de masas.

Ideal para: productos fermentados dulces y salados de pequeño y gran tamaño, hojaldre, viennoiserie y todas las aplicaciones de panadería.



Selección Augmented stone milling

Petra® 3 es una delicada harina tipo “1” molida a la piedra que conserva su germen de trigo para ofrecer un aroma cereal natural, rico y auténtico.

Molida con cuidado y formulada de trigo, esta harina crea una estructura de gluten muy extensible.
Su composición equilibrada garantiza excelente trabajabilidad, ayudando a lograr texturas finas, crujiente y ligereza incluso en las masas de pastelería y panaderia más refinadas.

Ideal para: focaccias suaves y panes pequeños de fermentación media-larga.masa quebrada, masas sablée y brisée, bizcochos y galletas.



Selección Augmented stone milling

Petra® 9 es una rica harina integral molida a la piedra que conserva su germen de trigo para resaltar el aroma natural del grano y su contenido en fibra.
Elaborada con trigo blando cultivado mediante selección climática y agricultura integrada, ofrece un perfil limpio y auténtico, arraigado en un cultivo sostenible.
Seleccionada por la calidad de su proteína, proporciona alta fuerza de fermentación natural sin aditivos, combinando la profundidad de la harina integral con un rendimiento fiable en una amplia variedad de elaboraciones.

Ideal para: hojaldre, viennoiserie, galletas y productos de panadería.



Selección para pan y focaccia

Harina 100% natural de trigo parcialmente germinado

Este es el mejor producto para todos los clientes que desean hacer un mejor pan mejorando el sabor, el volumen en la cocción y la ligereza de la masa.

Ideal para: todo tipo de panes, panes de masa madre y focaccias que requieran una harina media/fuerte.



Selección para pan y focaccia

Harina de trigo blando

La harina favorita para focaccia suave. Esta harina se mantiene estable en el tiempo, incluso en diferentes condiciones climáticas, y permite preparar diferentes tipos de focaccia. El alto contenido proteico del trigo seleccionado garantiza una alta capacidad de absorción de agua.

Esta harina es perfecta para productos que requieren tiempos de fermentación breve a temperatura ambiente o en el refrigerador, sin aditivos.

Ideal para: focaccia, focaccia genovesa, pan de fermentación media.



Selección para pan y focaccia

Harina de trigo blando

La harina perfecta para largos periodos de fermentación. La harina Petra 5037 se mantiene estable en el tiempo, incluso en diferentes condiciones climáticas, y permite preparar distintos tipos de masa, desde las tradicionales hasta las más innovadoras.

El contenido de proteínas de alta calidad del trigo seleccionado garantiza una alta capacidad de absorción de agua.

Ideal para: masas de alta hidratación, bigas y masas indirectas, focaccia romana.



Selección para pan y focaccia

Harina de trigo blando con germen de trigo, ideal para Pinsa Romana

Petra 5072 es ideal para preparar masas con tiempos de fermentación medios y largos gracias al alto contenido proteico del trigo seleccionado y a su ausencia de aditivos.

Las masas elaboradas con Petra 5072 son estables y fáciles de procesar. El producto final es ligero y crujiente gracias a la harina de arroz.

Ideal para: Pinsa y pizza a la romana, focaccia con tiempos de fermentación medios y largos.



Selección Bricks

Petra® 3220 Bonsemì es una mezcla equilibrada y totalmente natural creada para enriquecer los productos de panadería con mayor profundidad de sabor y aroma. Combina harina de trigo blando con una mezcla natural de semillas de girasol, sésamo y lino, semillas de mijo, sémola de soja y harina de centeno, aportando carácter y textura de forma limpia y natural.
Esta mezcla está diseñada para aportar complejidad, fragancia y un agradable perfil cereal, enriqueciendo una amplia variedad de masas, aumentando su valor nutricional y elevando incluso las preparaciones más simples.

Ideal para: todo tipo de preparaciones dulces y saladas para aportar más aroma y sabor, como galletas, bizcochos y focaccia.



Selección Bricks

Petra® 3400 Ottimais es una mezcla natural de harina de maíz y semillas de girasol tostadas, creada para aportar color, sabor y valor nutricional a una amplia variedad de masas.
Libre de aditivos y conservantes, realza las preparaciones con un tono dorado cálido y un agradable aroma tostado.

Su perfil rico en fibra hace que las masas sean más equilibradas y nutritivas, especialmente adecuado para aplicaciones de panadería y pastelería vegetales y veganas.

Ideal para: enriquecer masas dulces y saladas con color, sabor y mayor valor nutricional.



Selección Orgánica

100 % TRIGO ITALIANO
Harina de trigo blando tipo 1, obtenida mediante molienda con cilindros a partir de trigo 100 % italiano cultivado con métodos de agricultura ecológica.

Gracias a su mayor contenido en fibra, ofrece una excelente capacidad de absorción de líquidos, aportando estructura y carácter a las masas.
Su perfil equilibrado permite trabajarla con gran versatilidad, mejorando el sabor, el aroma y la personalidad de los productos finales, y aportando un perfil cereal auténtico y natural a cada preparación.

Ideal para: panificación, pizza, hojaldre y pasta fresca.



Selección Orgánica

100 % TRIGO ITALIANO
Harina de trigo blando tipo 1, obtenida mediante molienda con cilindros a partir de trigo 100 % italiano cultivado con métodos de agricultura ecológica.

Gracias a su mayor contenido en fibra, ofrece una excelente capacidad de absorción de líquidos, aportando estructura y carácter a las masas.
Su perfil equilibrado permite trabajarla con gran versatilidad, mejorando el sabor, el aroma y la personalidad de los productos finales, y aportando un perfil cereal auténtico y natural a cada preparación.

Ideal para: panificación, pizza, hojaldre y pasta fresca.



Selección de Restaurantes

Harina de trigo blando tipo "0"

Esta harina se obtiene a partir de trigos de fuerza media cuidadosamente seleccionados, que garantizan excelente trabajabilidad tanto en amasado manual como con amasadoras. La estabilidad de su gluten permite incorporar fácilmente ingredientes distintivos, como aceitunas, frutos secos u otros complementos, manteniendo siempre una estructura equilibrada en la masa.

Gracias a su gran versatilidad y facilidad de uso, es una harina especialmente adecuada para elaborar diferentes tipos de pan dentro de un entorno de restaurante o cocina profesional, permitiendo resultados constantes incluso con procesos rápidos.

Ideal para: pan, focaccia y palitos de pan con tiempos de fermentación cortos a medios.



Selección de Restaurantes

Harina de trigo blando tipo “00”

Elaborada a partir de trigos con bajo contenido en proteínas, esta harina está diseñada para ofrecer gran versatilidad en el trabajo de masas dulces. Su composición permite obtener texturas delicadas y equilibradas, resultando perfecta tanto para preparaciones clásicas de pastelería como para elaboraciones más ricas con mayor contenido de grasas y azúcares.

Gracias a su estructura ligera y su facilidad de manejo, garantiza resultados constantes y una excelente trabajabilidad, incluso en preparaciones que requieren procesos rápidos o masas delicadas.

Ideal para: masa quebrada, bizcochos, pasteles ricos en mantequilla y azúcar, y pequeños productos dulces con levadura y tiempos de fermentación cortos.



Selección de Restaurantes

Harina de trigo blando tipo “00” para pasta fresca
Petra 7220 está especialmente desarrollada para la elaboración de pasta fresca, permitiendo trabajar la masa con gran facilidad tanto a mano como con amasadora, laminadora o extrusora. Su formulación garantiza un comportamiento estable y resultados consistentes en todo tipo de procesos.

Ofrece excelente rendimiento con cualquier tipo de líquido, ya sea agua, huevo entero, yema, clara o mezclas de estos, proporcionando una masa elástica, fácil de trabajar y con una estructura equilibrada.

Gracias a su bajo contenido en cenizas, asegura un color brillante y limpio, evitando la oxidación típica de la pasta incluso después de 3–4 días de almacenamiento.

Ideal para: todo tipo y tamaño de pasta fresca.



Selección de Restaurantes

Sémola extrafina de trigo duro

Esta sémola se obtiene a partir de una cuidadosa selección de trigo duro, molido suavemente con cilindros para preservar todas sus cualidades naturales. El proceso de molienda garantiza un producto genuino y de máxima calidad, con excelentes propiedades tecnológicas y sin necesidad de aditivos.

La calidad de sus proteínas se mantiene intacta, permitiendo una alta absorción de líquidos y una gran tenacidad en la masa. Las masas elaboradas con Petra 8610 ofrecen alto rendimiento y gran estabilidad a lo largo del tiempo, asegurando resultados constantes y una excelente trabajabilidad.

Ideal para: pasta fresca al huevo, pasta laminada, pan y focaccias.



Selección de Restaurantes

Harina de trigo blando tipo “0” tostada – ideal para freír

Esta harina de trigo blando tipo “0” se obtiene mediante un cuidadoso proceso de tostado que preserva las propiedades técnicas de los almidones y las proteínas, manteniendo al mismo tiempo un rendimiento óptimo en las elaboraciones.

Su bajo contenido de humedad, combinado con una rápida y fácil gelatinización, la convierte en una harina especialmente adecuada para frituras. Durante la cocción ayuda a mantener el aceite más limpio, permitiendo obtener productos ligeros, dorados y siempre crujientes, incluso después de ser regenerados. Además, respeta el sabor original de los alimentos, sin enmascararlo.

Ideal para: todo tipo de frituras, así como para espesar bechamel, salsas y cremas.



Selección sin Gluten

Mezcla de preparaciones dulces sin gluten

Mezcla con almidón de maíz, harina de trigo sarraceno, harina de arroz, fibra de psillium y azúcar; ideal para la preparación de productos horneados dulces como pasteles, masas batidas y galletas.

Zero Glutine 0005 es un producto con características excepcionales y únicas para la preparación de productos destinados a personas alérgicas o intolerantes al gluten que no quieran renunciar al aroma y a la bondad de los productos de la panadería tradicional italiana.

Ideal para bizcochos y galletas.



Selección sin Gluten

Mezcla para pan y pizza sin gluten

Petra 0001 es un producto natural, libre de aditivos. Es un producto muy versátil, fácil de usar y estable, tiene una alta capacidad de hidratación y se puede utilizar para preparar pan y pizza.

Zero Glutine es un producto excepcional que permite a las personas celíacas disfrutar de productos de panadería sin gluten tan aromáticos y sabrosos como los tradicionales. Zero Glutine tiene una altísima capacidad de absorción (superior al 100 %) y garantiza un alto rendimiento.

Ideal para: Pizza blanda en bandeja, focaccia y pan.



SOSTENIBILIDAD

EQUIDAD – PLANETA – PROSPERIDAD

EQUIPLANET

EQUITY · PLANET · PROSPERITY



Petra – Molino Quaglia es el primer molino italiano certificado con el estándar Equiplanet.
EQUIPLANET es un estándar de certificación de sistema de gestión de sostenibilidad para empresas agroalimentarias, que verifica la coherencia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, los requisitos ESG y los principios internacionales de sostenibilidad.

FSSC 22000



Petra – Molino Quaglia ha sido evaluado y cumple con los estándares de la certificación **Food Safety System Certification 22000** (FSSC 22000).
Además, garantizamos que todos nuestros productos están certificados **Halal y Koshe**r.


QUAGLIA
Petra
dove la farina diventa arte