

POLSELLI

Polselli Farina Super GIALLA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka pszenna typu "00" SUPER z miękkiego ziarna, otrzymana z najlepszych ziaren pszenicy o dużej sile i dużej zawartości białka. Wysoko proteinowa. Cechuje się znakomitą odpornością na wysokie temperatury.

W=360 P/L 0,50

Zawartość białka min: 13%.

Wydajność (worek 25 kg): 230 kulek o gramaturze 180 g

Sugestie

Polecana zwłaszcza do wypieków na zaczynie, o długim czasie wyrastania. Świetnie komponuje się z fasolą i ciecierzycą, z czerwoną cebulą, gotowanymi warzywami (cykoria endywia, szpinak, boćwina) oraz skorupiakami. Idealna do wszystkich wypieków np. chleba, pizzy, ciast, naleśników itp.

Dane techniczne

Składniki: Mąka PSZENNA typu "00" z miękkiego ziarna, wysoko proteinowa. W=380



Opakowanie:	worek papierowy
Waga:	25kg lub 5kg
Sposób przechowywania:	W suchym i chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Wydajność w próbach:	Ponad 230 kulek o wadze 180 g na worek mąki 25 kg
Czas wyrastania ciasta:	24-26 godzin

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	8400 kJ / 2000 kcal
Tłuszcze:	2 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	72,5 g (w tym cukry 1 g)
Białka:	13 g
Sól:	0,004 g
Błonnik:	2,5 g

Alergeny

GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.