

Polselli

Farina Super GIALLA POLSELLI



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 (cykorria endywia, szpinak, boćwina) oraz skorupiakami. Idealna do wszystkich wypieków np. chleba, pizzy, placków, 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.