

Polselli

Farina senza glutine per Pizza



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Bez glutenu

Opis

Mąka bezglutenowa, idealna do wyrobu chleba, pizzy, focacci.

Sugestie

Mieszanka szczególnie polecana do wyrobu chleba, pizzy i focacci.

Nadaje ciastu dobrą elastyczność i strukturę oraz pożądany smak.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:

Skrobia kukurydziana, skrobia pszenna bezglutenowa, mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, glukoza, inulina

WYDAJNOŚĆ W PRÓBACH:

Ponad 230 porcji (kulek) o wadze 180g na worek mąki

PIECZENIE:

Polecana do wypieków na zaczynie, zwłaszcza do wyrobu lekkiej i chrupiącej pizzy alla romana.

WAGA:

worek 1kg lub 5kg

KRAJ POCHODZENIA:



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1551 kJ / 370,5 kcal
TŁUSZCZE:	0,35 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,09 g)
WĘGLOWODANY:	89,6 g (w tym cukry 0,48 g)
BIAŁKA:	2,23 g
SÓL:	0,12 g
BŁONNIK:	1,42 g