

POLSELLI

Polselli Farina Ideale VERDE



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka Ideale Polselli typu „00” z przemiału włoskich miękkich ziaren pszenicy. Prosta w użyciu, odpowiednia do wyrobu pizzy tradycyjnej, nadaje się do ciasta bezpośredniego o krótkim czasie wyrastania (3-6 godzin).

W=220 P/L 0,50

Wydajność (worek 25 kg): 225 kulek o gramaturze 180 g

Sugestie

Doskonała do wyrobu pizzy tradycyjnej, nadaje się do ciasta bezpośredniego o krótkim czasie wyrastania (3-6 godzin).

Dane techniczne

Składniki:

Mąka z miękkich ziaren PSZENICY typu 00. W=220.



Opakowanie:	worek papierowy
Masa netto:	25 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Wydajność w próbach:	220 kulek 180 g na worek mąki o wadze 25 kg
Czas wyrastania ciasta:	3-6 godzin

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1497 kJ / 353 kcal
Tłuszcze:	2 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,25 g)
Węglowodany:	72,5 g (w tym cukry 1,0 g)
Białka:	10 g
Sól:	0,004 g
Błonnik:	3 g

Alergeny

GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI, GORCZYCY, ŁUBINU.