

Polselli

Farina Vivace ROSSA POLSELLI



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka Vivace Rossa Polselli jest mąką wysokiej jakości pozwalającą na otrzymywanie ciasta cechującego się dużą elastycznością i podatnego na formowanie. Doskonala do wypieków *slow cooking* w niskiej temperaturze, klasycznej pizzy i pizzy pieczonej na blasze o długim czasie wyrastania.

W=290 P/L 0,50

Średni czas wyrastania 16-18 godzin.

Zawartość białka min: 13%.

Wydajność (worek 25 kg): ponad 228 kulek 180 g

Sugestie

Do wypieków *slow cooking* w niskiej temperaturze, nadaje się też do przygotowania klasycznej pizzy jak i pizzy pieczonej na blasze.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna typu "00" z miękkiego ziarna. W=290



OPAKOWANIE:	worek papierowy
WAGA:	25 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
WYDAJNOŚĆ W PRÓBACH:	Ponad 228 kulek o wadze 180g na worek mąki 25 kg
CZAS WYRASTANIA CIASTA:	16-18 godzin

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1497 kJ/353 kcal
TŁUSZCZE:	2,0 g (w tym kw. tłuszczowe nasycone 0,4 g)
WĘGLOWODANY:	72,5 g (w tym cukry 1,0 g)
BIAŁKA:	12,5 g
SÓL:	0,004 g
BŁONNIK:	2,5 g

Alergeny

GLUTEN