

Polselli

Farina Classica BLU POLSELLI



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Klasyczne połączenie otrzymane z przemiału wyselekcjonowanych gatunków miękkich ziaren pszenicy. Polecana do wyrobu ciasta przy średnim czasie wyrastania (10-12 godzin). Posiada znakomitą odporność na wysoką temperaturę. Idealna do wypieku w piecu opalonym drewnem.

W=270 P/L 0,50

Zawartość białka min: 11,5%.

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

Sugestie

Doskonale nadaje się do przygotowania pizzy neapolitańskiej.

Dane techniczne

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typu "00" z miękkiego ziarna. W= 270

OPAKOWANIE: worek papierowy



WAGA:	25 kg, dostępna również w worku 5 kg
SPÓSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
WYDAJNOŚĆ W PRÓBACH:	Ponad 225 porcji (kulek) o wadze 180g na worek mąki o wadze 25 kg
CZAS WYRASTANIA CIASTA:	10 -12 godzin

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

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

Alergeny

GLUTEN, SOJA