

POLSELLI

Polselli Farina Classica BLU



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Klasyczna mieszanka wyselekcjonowanych gatunków miękkich ziaren pszenicy typu 00. Polecana do ciasta bezpośredniego, o średnim czasie wyrastania (8-10 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.



Opakowanie:	worek papierowy
Waga:	25 kg, dostępna również w worku 5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

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