POLSELLI

Polselli Semola rimacinata di grano duro

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum

Opis

Semola rimacinata to mąka z twardego ziarna pszenicy, o mniejszej ziarnistości niż semola. Mąka zwana „semolą" to mąka wytwarzana z twardego ziarna pszenicy, dla odróżnienia od mąki produkowanej z miękkiego ziarna, która zwyczajowo zwana jest „fariną". Semola rimacinata to semola powtórnie zmielona. Dzięki umiejętnemu zmieszaniu najlepszych odmian pszenicy durum, semola rimacinata charakteryzuje się obecnością wysokiej jakości glutenu, co pozwala na wypiek pieczywa o wysokiej wartości odżywczej.

Sugestie

Może być używana sama bądź mieszana z mąką z miękkiego ziarna. Uzyskuje się z niej wypieki o żółtawym zabarwieniu i długiej przydatności do spożycia. Znakomita m.in. do wypieku chleba i regionalnych specjałów.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka z twardego ziarna PSZENICY. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.
Waga:	25 kg oraz 1 kg

Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1487 kJ / 351 kcal
Tłuszcze:	1,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	71,8 g (w tym cukry 0,5 g)
Białka:	11 g
Sól:	0,008 g
Błonnik:	3 g

Alergeny

PSZENICA. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.