

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: worek 25 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.