

Farina 00" Le 5 stagioni BLU



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Mąka pszenna pochodząca z mielenia i przesiewu zboża niekiełkującego z rejonu Ameryki Północnej i Europy. Wolna od substancji obcych i zanieczyszczeń zgodnie z wymogami obowiązującego prawa (n ° 580 z 04.07.67). Mąka bardzo wyważona, idealnie nadaje się do średniego czasu wyrastania (8-13h), wskazana do codziennej pracy.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka z PSZENICY miękkiej typ "00" Wilgotność poniżej 15,50% Białko min. 13% zawiera GLUTEN.
Opakowanie:	biało-niebieski worek
Waga:	25 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1436 kJ / 338 kcal
Tłuszcze:	0,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)
Węglowodany:	69 g (w tym cukry 1,5 g)
Białka:	2 g
Sól:	0 g
Błonnik:	13 g

Alergeny

PSZENICY, SOJA