

Spolverina per pizza Le 5 stagioni



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Mąka z pszenicy durum, tzw. podsypka. Charakterystyczną jej cechą jest znacznie mniejszy poziom pylenia w porównaniu do białej mąki. Podsypka ułatwia technicznie proces przygotowania pizzy i jej wypiekanie, a ponadto wpływa pozytywnie na sam wypiek, zwiększając jego chrupkość i nadając brzegom ładnego złotego koloru.

Sugestie

Ułatwia proces przygotowania pizzy, zwiększa jej chrupkość, nadaje złotawy odcień brzegom pizzy i pozwala uniknąć przypaleń w trakcie pieczenia.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka z PSZENICY twardej, woda. Zawiera GLUTEN. Może zawierać SOJĘ.
Opakowanie:	worek papierowy
Masa netto:	10 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1439 kJ / 339 kcal
Tłuszcze:	0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)
Węglowodany:	71 g w tym cukry 5,5 g
Białka:	13 g
Sól:	0,02 g
Błonnik:	1,4 g

Alergeny

Mąka z PSZENICY twardej (GLUTEN). Może zawierać SOJĘ.