

# Farina "00" Le 5 stagioni ROSSA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Mąka z pszenicy miękkiej typu „00” odpowiednia do wyrobu ciast bezpośrednich i pośrednich o długim czasie wyrastania, w których wymagana jest elastyczność i wytrzymałość. Polecana również do wszystkich ciast wyrastających w kontrolowanej temperaturze (lodówka). Doskonała do przygotowania przekąsek na zakwasie.

W= 390 (-10/+30)

P/L 0,60 ±0.10

Białko: min 14 %

Wilgotność: max 15,5%

Absorpcja: min 58,5 %

Stabilność: 17 h

## Sugestie

Idealna do pizzy klasycznej oraz wyrobów o długim czasie wyrastania i ciast na zakwasie wyrastających w kontrolowanej temperaturze.

## Dane techniczne

Składniki:

Mąka z PSZENICY miękkiej typ 00. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.



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:	1437 kJ / 339 kcal
Tłuszcze:	0,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)
Węglowodany:	68 g (w tym cukry 1,5 g)
Białka:	14 g
Sól:	0 g
Błonnik:	2 g

## Alergeny

Mąka z PSZENICY miękkiej. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.