

Farina Le 5 Stagioni Rossa tipo 00



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Mąka z pszenicy miękkiej typu 00 o wysokiej zawartości białka, mielona i przesiana w rejonie Ameryki Północnej oraz Kanady. Polecana do przygotowania ciast bezpośrednich i pośrednich o długim czasie dojrzewania i dużej elastyczności.

W= 390 (-10/+30)

P/L 0,60

Białko: min 14 %

Wilgotność: max 15,5%

Absorpcja: min 50 %

Stabilność: 17 h

Sugestie

Idealna do pizzy klasycznej oraz wyrobów o długim czasie wyrastania (18-21h) i ciast na zakwasie w kontrolowanej temperaturze

Dane techniczne

SKŁADNIKI:	Mąka z PSZENICY miękkiej typ 00. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.
OPAKOWANIE:	biał-czerwony worek
WAGA:	25 kg lub 10 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.



KRAJ POCHODZENIA:

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1497 kJ / 353 kcal

TŁUSZCZE: 2 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)

WĘGLOWODANY: 72,5 g (w tym cukry 1 g)

BIAŁKA: 12,5 g

SÓL: 0,004 g

BŁONNIK: 2,5 g

Alergeny

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