POLSELLI

Polselli MANITOBA Farina di grano tenero tipo 0



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Bardzo wszechstronna mąka z miękkich ziaren pszenicy kanadyjskiej. Z umiejętnego połączenia odmian miękkiej pszenicy kanadyjskiej powstała mąka o cechach, które czynią ją tak wszechstronną, że można ją stosować zarówno jako dodatek do podstawowych mąk, jak i do przygotowania wypieków na bazie drożdży.

Mąka Manitoba pochodzi z regionu Manitoba w Kanadzie, miejsca o dość niskich temperaturach, których „normalny” kłos nie jest w stanie wytrzymać. To, co czyni odpornym kłosy mąki Manitoba, to wysoki procent zawartych w nim białek, w szczególności glutenu. Z czasem odmiana ta z rejonów Manitoby była stopniowo eksportowana do innych części świata. Obecnie termin „mąka z Manitoba” odnosi się tradycyjnie do wszystkich „mocnych” mąk.

Maksymalna wilgotność 15,50%

Sugestie

Znakomita do wypieków drożdżowych i jako dodatek do mąk podstawowych.

Dane techniczne

Składniki:	mąka z PSZENICY miękkiej typ „0”. Zawiera gluten i może zawierać śladowe ilości SOI.
Opakowanie:	papierowe
Waga:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

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:	13 g
Sól:	0,003 g
Błonnik:	2,5 g

Alergeny

GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.