

POLSELLI

Polselli Farina 00 Ideale per Dolci



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Wyjątkowa mąka z miękkiego ziarna pszenicy typu 00 do wyrobu ciast i wyrobów cukierniczych o najróżniejszych charakterystykach. Opracowana specjalnie przez techników Polselli tak, aby podkreślała aromat składników, nadając wyrobom cukierniczym niezrównanego smaku i zapachu.

W = 240 / 260

Gluten 26-28

Białko: 12-13%

Sugestie

Idealnie nadaje się do ciast i ciastek o kruchej, napowietrzonej strukturze, do wyrobów o miękkiej strukturze, wyrobów drożdżowych, ciasta francuskiego oraz do ciast wymagających długiego przygotowania.

Dane techniczne

Składniki:

Mąka PSZENNA typu "00" z miękkiego ziarna. Bez dodatków i enzymów. Może zawierać śladowe ilości SOI i GLUTENU.

Opakowanie:	worek papierowy
Masa netto:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1481 kJ / 349 kcal
Tłuszcze:	1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g)
Węglowodany:	73 g (w tym cukry 1 mg)
Białka:	12 g
Sól:	0,017 g
Błonnik:	2,5 mg

Alergeny

Mąka PSZENNA. Może zawierać śladowe ilości SOI i GLUTENU. Bez dodatków i enzymów.