

Polselli

Polselli Farina 00 Ideale per Pasta



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka z miękkich ziaren pszenicy typu 00 do wyrobu makaronów, wyrobów z farszem i kluseczek gnocchi. Charakterystyka mąki, w tym niska zawartość soli mineralnych powoduje, iż znakomicie nadaje się ona do wyrobów rękodzielniczych, jak i wyrobów maszynowych.

Sugestie

Idealnie nadaje się do produkcji świeżych makaronów (również nadziewanych) oraz kluseczek gnocchi.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:	Mąka PSZENNA typu "00" z miękkiego ziarna. Bez dodatków i enzymów. Może zawierać śladowe ilości SOI i GLUTENU.
OPAKOWANIE:	worek papierowy
WAGA:	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: 1,0 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

SÓD: 0,004

Alergeny

PSZENICA. Może zawierać śladowe ilości SOI i GLUTENU. Bez dodatków i enzymów