*POLSELLI*

# Polselli Farina Classica la Zero

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum

## Opis

Mąka Classica La Zero z miękkich ziaren pszenicy typu 0 to mieszanka mąk otrzymywanych w procesie mielenia wyselekcjonowanych odmian pszenicy z upraw włoskich i upraw innych krajów. Posiada znakomitą odporność na wysokie temperatury, doskonała do wypiekania w piecu opalanym drewnem.

W=265/280
P/L 0,50/0,55
Gluten: 11-12%
Białko: 11,5 -12,5%
Absorpcja: 60-62%

Wydajność (worek 25 kg): ok. 225 kulek o gramaturze 180 g

## Sugestie

Zalecana do ciasta wytwarzanego metodą bezpośrednią, o średnim czasie dojrzewania, nadaje się do przygotowania typowej pizzy neapolitańskiej.

## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Składniki: | Mąka PSZENNA typu “0” z miękkiego ziarna. W= 265/280 |
| Opakowanie: | worek papierowy |
| Waga: | 25 kg, dostępna również w worku 5 kg |
| Sposób przechowywania: | Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu. |
| Kraj pochodzenia: | Włochy |
| Wydajność w próbach: | Ponad 225 porcji (kulek) o wadze 180g na worek mąki o wadze 25 kg |
| Czas wyrastania ciasta: | 8-10 godzin |

## 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 |
| Sód: | 0,004 |

## Alergeny

GLUTEN, SOJA