

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 opalonym 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