

POLSELLI

Polselli Farina Mix La Romana Rossa



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mieszanka Mix Polselli La Romana Rossa to produkt do wyrobu klasycznej pizzy z łopaty oraz lżejszej odmiany pizzy zwanej Pinsa Romana, której pochodzenie datuje się na czasy starożytnego Rzymu. Pinsa ostatnio ponownie odkryta przeżywa swój renesans, od dekady robiąc zawrotną karierę. Mix La Romana powstaje dzięki odpowiedniej obróbce ziaren i dodatkowi naturalnego zakwasu. W efekcie otrzymuje się pizzę o niezrównanej lekkości i chrupkości.

W = 360 P/L 380

Gluten 15-16%

Białko: 15-16%

Sugestie

Na klasyczną pizzę z łopaty i do wyrobu Pinsa Romana. Ciasto wyrasta 6/8 godzin w temperaturze pokojowej.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka z miękkiego ziarna PSZENICY typu "0", mąka ryżowa, mąka semola rimacinata z twardej PSZENICY, zakwas w proszku, kwas askorbinowy (E300) . Może zawierać śladowe ilości SOL.
Opakowanie:	worek papierowy
Masa netto:	10 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:	4,0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	72,5 g (w tym cukry 1 g)
Białka:	15,5 g
Sól:	0,004 g
Błonnik:	2,5 g

Alergeny

GLUTEN, SOJA