POLSELLI

Polselli Farina Linea Zero tipo 0

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum

Opis

Mąka z miękkich ziaren pszenicy typu 0 do wyrobu pizzy o średnim okresie wyrastania oraz produktów na zakwasie wypiekanych w piecu.
Delikatne mielenie, które chroni środek ziaren pszenicy oraz średni stopień przetworzenia sprawiają, iż mąka ta jest najlepszą alternatywą dla tych, którzy chcą uzyskać produkt o lekko bursztynowym kolorze, który zachowuje jednocześnie pierwotne składniki odżywcze surowca.

W = 285 / 295

Gluten: 12-13%

Białko: 13-14%

Sugestie

Do wyrobu pizzy o średnim okresie wyrastania oraz produktów na zakwasie wypiekanych w piecu.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka pszenna typu “0” z miękkiego ziarna. Może zawierać śladowe ilości GLUTENU i SOI.
Opakowanie:	worek papierowy
Masa netto:	25 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1426 kJ / 341 kcal
Tłuszcze:	1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	76,20 g (w tym cukry 1 g)
Białka:	12,5 g
Sól:	0,002 g
Błonnik:	2,90 g

Alergeny

Może zawierać śladowe ilości GLUTENU i SOI.