

POLSELLI

Polselli Semola Grano Duro S2



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka semola z twardego ziarna pszenicy szczególnie polecana zwłaszcza do wyrobów przygotowywanych ręcznie, zwłaszcza do produkcji świeżego makaronu. Wyjątkowa semola o bursztynowo-żółtej barwie i charakterystycznym smaku.

Sugestie

Idealna do wyrobów rzemieślniczych, zwłaszcza do produkcji świeżego makaronu.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka semola z twardego ziarna PSZENICY. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.
Opakowanie:	worek papierowy
Waga:	5 kg lub 25 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1487 kJ / 351 kcal
Tłuszcze:	1,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	70,8 g (w tym cukry 0 g)
Białka:	12 g
Sól:	0,003 g
Błonnik:	3,0 g

Alergeny

Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.