POLSELLI

Polselli Farina Linea Zero tipo 1

NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum

Opis

Mąka typu 1 z miękkich ziaren pszenicy, bogata w sole mineralne i witaminy. Dzięki zastosowaniu pszenicy o wysokiej jakości organoleptycznej mąka zachowuje odpowiednią elastyczność i urabialność, co powoduje, iż jest ekstremalnie wszechstronna w kuchni. Mąka o mniejszym stopniu rafinacji, w porównaniu z mąkami typu 0 i 00. Zawiera wyższy procent otrębów, bogatych w błonnik, sole mineralne i witaminy, co zwiększa jej wartość odżywczą i przyswajalność.

W=285 P/L 295

P/L 0,50/0,55

Gluten: 12-13%

Białko: 13-14 %

Absorpcja: 58-59%

Zawartość witamin i minerałów w 100 g mąki:
Wapń 20 mg
Żelazo 30 mg
Kwas foliowy (wit. B) 150 mg

Kwas askorbinowy (wit. C) 5 mg

Sugestie

Polecana zarówno do wypieków słodkich jak i słonych.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka PSZENNA typu “0” z miękkiego ziarna. Bez dodatków i enzymów. Zawiera GLUTEN. Może zawierać śladowe ilości SOI.
Opakowanie:	worek papierowy
Waga:	25 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1334 kJ / 319 kcal
Tłuszcze:	1,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	72,60 g (w tym cukry 1,0 g)
Białka:	12,5 g
Sól:	0,003 g
Błonnik:	5,20 g

Alergeny

PSZENICA (GLUTEN). Może zawierać śladowe ilości SOI. Bez dodatków i enzymów.