

POLSELLI

Polselli Farina Linea 00 Superfine Soft

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka typu 00 Superfine Soft z miękkich ziaren pszenicy *Ideale per Pizza* dzięki starannemu doborowi surowców i odpowiedniemu przemiałowi zapewnia wysoką elastyczność ciasta i długi czas wyrastania. Skomponowana w sposób umożliwiający uzyskanie prawdziwie profesjonalnej włoskiej pizzy we własnym domu.

Sugestie

Szczególnie polecana do przygotowania pizzy, focacci i chleba z ciasta przygotowanego metodą pośrednią.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka PSZENNA typu "00" z miękkiego ziarna. Bez dodatków i enzymów. Może zawierać śladowe ilości SOI i GLUTENU.
Opakowanie:	worek papierowy
Masa netto:	1 kg

Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1481 kJ / 349 kcal

Tłuszcze: 1,0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g)

Węglowodany: 73 g (w tym cukry 1 g)

Białka: 12 g

Sól: 0,017 g

Błonnik: 2,5 g

Alergeny

Mąka PSZENNA. Bez dodatków i enzymów. Może zawierać śladowe ilości SOI i GLUTENU.