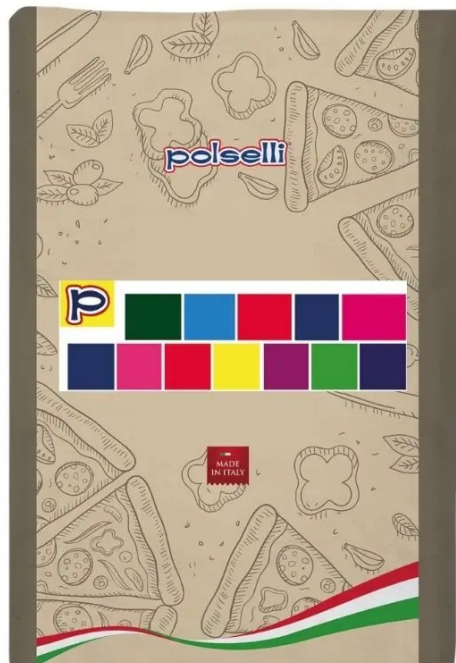


POLSELLI

Polselli Farina Mix Contemporanea

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mieszanka miękkich ziaren pszenicy typu 0, dodatek naturalnego zakwasu i powolna obróbka pozwalają na uzyskanie lekkiego, lekkostrawnego produktu. Zalecana metoda bezpośrednia (6/8 godzin) w temperaturze pokojowej. Nadaje się do wypiekania w piekarniku elektrycznym, a szczególnie w piecu opalanym drewnem. Zalecane średnie / wysokie temperatury wypiekania (360°C / 380°C).

Sugestie

Mieszanka polecana na pizzę neapolitańską.

Dane techniczne

Składniki:	mieszanka wyselekcjonowanych mąk PSZENNYCH typu "0" z miękkiego ziarna, zakwas naturalny w proszku. Zawiera GLUTEN i SOJĘ.
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: 1497 kJ / 353 kcal

Tłuszcze: 4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)

Węglowodany: 72,5 g (w tym cukry 1 g)

Białka: 12 g

Sól: 0,004 g

Błonnik: 2,5 g

Alergeny

PSZENICA, GLUTEN, SOJA