POLSELLI

Polselli Farina Pan di Spagna

NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum

Opis

Mąka z pszenicy miękkiej typu 00 z wyselekcjonowanego ziarna pochodzenia włoskiego i zagranicznego. Zalecana do wyrobu ciast o średnim czasie wyrastania. Mąka o wysokiej zdolności absorpcji, nie traci na objętości podczas obróbki termicznej (spadek max. 5%). Produkt finalny o jednolitym wyglądzie zewnetrznym, wewnątrz: drobny plaster miodu.

Gluten: 11-11,5%
Białko: 11-12%
W=220/230
P/L = 0,45/0,55
Absorpcja: 56-57%

Sugestie

Nadaje się do przygotowania biszkoptów, ciastek i pączków.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka pszenna typu “00” z miękkiego ziarna.
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:	1497 kJ / 353 kcal
Tłuszcze:	2 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	72,5 g (w tym cukry 1 g)
Białka:	12,5 g
Sól:	0,004 g
Błonnik:	2,5 g

Alergeny

GLUTEN, SOJA