

POLSELLI

Polselli Croissant



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka przeznaczona jest przeważnie do słodkich chrupiących wypieków. Doceniana przez tych, którzy chcą otrzymać produkt najwyższej jakości.

W= 360

P/L 0,60

Zawartość białka min: 13%.

Sugestie

Mąka pszenna typu 00. Odpowiednia do wyrobu ciasta na croissantów, ciasta francuskiego na maśle, cannoli.

Dane techniczne

Składniki: Mąka PSZENNA typu 00.

Opakowanie: worek papierowy

Waga: 25 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wilgotność mąki: 15,50 %

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: kJ / kcal

Tłuszcze: g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone g)

Węglowodany: g (w tym cukry g)

Białka: g

Sól: g

Alergeny

PSZENICA (GLUTEN)