

POLSELLI

Polselli Lievitati



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka pszenna typu 00 przeznaczona jest przeważnie do wypieków z ciasta drożdżowego. Doceniana przez tych, którzy chcą otrzymać produkt najwyższej jakości.

Z przemiału najszlachetniejszych ziaren powstaje ta potężna mieszanka, która dzięki wspaniałej konsystencji glutenu, pozwala na przygotowywanie ciasta bogatego w składniki odżywcze.

W450 (+0-5%)

Sugestie

Mąka pszenna typu 00. Odpowiednia do wyrobu długo wyrastającego ciasta drożdżowego.

Dane techniczne

Składniki: Mąka PSZENNA typu 00.

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: kJ / kcal

Tłuszcze: g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone g)

Węglowodany: g (w tym cukry g)

Białka: g

Sól: g

Alergeny

PSZENICA (GLUTEN)