

Polselli

Farina al Farro



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Mąka pszenna z dodatkiem mąki orkiszowej i aktywnych zarodków pszenicy.

Mąka orkiszowa to szorstka w dotyku mąka, o bursztynowym kolorze i mocniejszym smaku niż mąka pszenna. Orkisz to ziarno używane od starożytności. W czasach rzymskich był posiłkiem gladiatorów i zawodników igrzysk. Zawiera ono bowiem znacznie więcej białka (od 13 do 17 proc.) niż ziarno pszenicy zwyczajnej. Jest bogatsze również w lepiej przyswajalny gluten, zawiera więcej cynku, miedzi i selenu oraz witamin A i E. Jest ponadto bogatym źródłem błonnika pokarmowego i bardzo wartościowego dla zdrowia kwasu linolenowego.

Sugestie

Dobrze komponuje się z pomidorami Picadilly, marchewką, kalmarami, rozmarynem.

Dane techniczne

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typu „00” z miękkiego ziarna, mąka orkiszowa, aktywne zarodki pszenicy.

ALERGENY:

**OPAKOWANIE:****WAGA:** worek 5kg**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:****KRAJ POCHODZENIA:****Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1497 kJ / 353 kcal**TŁUSZCZE:** 2,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,5 g)**WĘGLOWODANY:** 72,5 g (w tym cukry 1 g)**BIAŁKA:** 13,5 g**SÓL:** 0,004 g**BŁONNIK:** 3 g