

Oltregrano

MIX laPala

Testata dai nostri Maestri, vanta un'ottima lavorabilità ed un buon assorbimento.

I prodotti realizzati con questo mix avranno una superficie croccante, friabile al palato; all'interno saranno caratterizzati da un'alveolatura ben sviluppata.

L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

Tested by our Masters, it has excellent workability and good absorption. The products made using this mix will have a crunchy crumbly exterior with a well-developed cell structure inside.

Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.

Questa miscela è stata studiata appositamente per la produzione di pizza in pala e pizza alla romana.

This mix is created specifically for peel and pan pizzas.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, Lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di FRUMENTO, enzimi, antiossidante: acido L-ascorbico, farina di frumento maltato.

ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, LATTE, SESAMO, LUPINI, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.

INGREDIENTS: Soft WHEAT flour type "00", soft WHEAT flour type "0" natural dried yeast, powdered mother yeast of soft WHEAT flour type "0", WHEAT flour, enzymes, antioxidant: L-ascorbic acid, malted wheat flour.

ALLERGENS: GLUTEN. It may contain traces of SOYA, MILK, SESAME, MUSTARD, LUPINE and NUTS.

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: UE e non UE

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 25

Conservazione: Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.

Conservation: Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 ° C

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g Average Nutritional Values per 100 g	
Energia/Energy	1481 kJ / 348 kcal
Grassi/Fat	0,90 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,10 g
Carboidrati/Carbohydrates	72,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,10 g
Fibre/Fiber	2,20 g
Proteine/Proteins	12,00 g
Sale/Salt **	0,002 g

^{**}Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.



Codice Prodotto/Product Code: 370031.25 Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772094962

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 0

Data emissione/Issue date: 21/04/2020

^{**}The salt content is exclusively due to sodium naturally present.