

NON SOLO GRANO

Non Solo Grano, è uno speciale mix multicereale indicato per la produzione di impasti da pizza classica.

La presenza del Lievito Madre Naturkraft, permette di ottenere una pizza molto digeribile e leggera di consistenza friabile dal sapore ricco e intenso. Si consiglia l'utilizzo negli impasti che necessitano di lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Non Solo Grano is a special multicereal mix suitable for producing Pizza Classica doughs. The presence of the Mother Yeast Naturkraft allows to obtain a very digestible and light pizza and a friable consistency with rich and intense flavor. We recommend using it in doughs which need long leavenings at controlled temperature (refrigerators).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "00", farine di cereali 11,5% (farina di fiocchi di ORZO decorticato, farina di fiocchi di AVENA integrale, farina di FARRO integrale, farina di SEGALE, farina di MAIS), estruso di MAIS frantumato, lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato.

Soft WHEAT flour type "00", Cereals flours 11.5% (flour of decortated BARLEY flakes, flour of whole OAT flakes, whole wheat SPELT flour, RYE flour, CORN flour), extruded crush CORN, Dried WHEAT mother yeast, malted soft WHEAT flour

TABELLA NUTRIZIONALE (PER 100 GR) NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Valore energetico/Calories: 340 Kcal - 1443 Kj
Proteine/Proteins: 13
Carboidrati/Carbohydrates: 68
Grassi/Fat: 1,1



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

