

Componenti

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0"

Pasta acida essiccata (farina di **frumento**, farina di **frumento** maltato, starter microbionici)

Farina di malto di **grano** tenero

Estratto di malto d'**orzo**

Glutine di frumento

Enzimi

Il prodotto può contenere **soia, latte, sesamo, senape e lupino**

Umidità massima 15,50 %

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	1466 kJ
	346 kcal
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	2,7 g
Fibra	3,9 g
Proteine	18 g
Sale	0,01 g

Descrizione Prodotto

Brand

Molino Spadoni

Caratteristiche

Miscela professionale

Denominazione di vendita

Miscela professionale madrepizza

Denominazione commerciale di vendita

Madrepizza

Marketing

Marketing prodotto

Madrepizza è una miscela preziosa che si aggiunge alla farina per migliorare il gusto, il sapore e la tenuta in lievitazione

Salute e stile di vita

Allergeni

Glutine - contiene

Orzo - contiene

Soia, latte, sesamo, senape e lupino - può contenere

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Ambiente

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Prodotto soggetto a calo peso naturale

Modalità di utilizzo

Dose di Madrepizza consigliata: 3% sulla farina. Si aggiunge direttamente nella fase dell'impasto per ottenere una maggiore lievitazione ed una migliore tenuta nella pasta durante il riposo delle palline. Intensifica il gusto rendendolo simile a quello del pane prodotto con metodi tradizionali a lunga lievitazione. Non sostituisce il lievito di birra, ma si consiglia di ridurre il dosaggio abituale a circa il 50%.

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Sacchetto

Peso

1000 g e

Unità

Grammi

Raccolta differenziata

Busta - PAP22 - raccolta CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune

Informazioni sul produttore**Indirizzo distributore**

Prodotto da

Molino Spadoni S.p.A.

Via Ravegnana, 746 - 48125 Coccolia (RA)

presso lo stabilimento di produzione

Via Bevano 7, castiglione (RA)