

FARINA ”0” NUVOLA MULINO CAPUTO 1KGX10

SKU: 17881

Specialmjöl för ”lätta” degar med ”stora håligheter”. W 260/280.
Påse: 1 kg x 10
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Specialmjöl för ”lätta” degar med ”stora håligheter”. W 260/280.
Påse: 1 kg x 10
Anpassad för: Napolitansk pizza med hög uppdyrering - Luftig pizzabotten med välutvecklad jäsning - Passar även bra till Focaccia och annat ljust, luftigt bröd

Ingredienser: **vetemjöl** typ ”0”. W260/280.
Kan innehålla spår av: **soja.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1502 kJ / 325 kcal
Fett	1,0 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	72,0 g
- varav sockerarter	1,0 g
Fibrer	3,0 g
Protein	12,5 g
Salt	0,006 g

Från forskningen och utvecklingen av Mulino Caputo kommer Nuvola: ett exakt urval av 100% naturliga råvaror utan tillsatser eller konserveringsmedel som säkerställer degens volym och mjukhet tack vare den höga jäsningskapaciteten som naturligt finns i kornen.