

FECOLA DI PATATE PER GNOCCHI MOLINO PASINI 10KG

SKU: 1137

Specialblandning för Potatis Gnocchi.
10 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Specialblandning för Potatis Gnocchi. För kallproduktion, lämplig för professionella och hantverksmässiga processer, helst automatiska eller halvautomatiska. Den överlägsna kvaliteten och optimala doseringen av ingredienserna ger gnocchin perfekt seghet och motståndskraft.
10 kg

Ingredienser: Potatis 74% (flingor och stärkelse), majsstärkelse, “00” mjukt **vetemjöl**, salt, pulveriserat **ägg**, **mjölkpulver**. emulgeringsmedel: E 471, antioxidationsmedel: E 304i, surhetsreglerande medel: E 330, konserveringsmedel: E 223, gurkmeja, morotsextrakt. Kan innehålla spår av: **soja, sesam, senap**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ / 341 kcal
Fett	0,9 g
- varav mättade fettsyror	0,48 g
Kolhydrater	77,1 g
- varav sockerarter	15,7 g
Fibrer	3,9 g
Protein	4,1 g
Salt	3,7 g

Tillagningsmetod:
Lös upp 10 kg Gnocchi blandningen i blandaren med 12,5 liter kallt vatten och knåda i max 2 minuter (lägg preparatet i vatten, inte vice versa); forma och pudra gnocchin med rismjöl eller motsvarande. Lägg dem direkt i kokande vatten.
Färdig produkt (2-5 °C) kan förvaras i flera dagar; om den är fryst.
Förvaras: På en sval, ventilerad och torr plats.
Miljömärkning: Papperspåse (Pap 22), plastfilm (LD-PE).