

NUCLEO PIZZA RUSTICA

Nucleo Pizza Rustica è un preparato di nuova concezione utilizzabile in tutti i tipi di impasto. Lo abbiamo chiamato Nucleo vista la sua capacità di trasformare una tradizionale farina “00” o “0” in un mix con valori nutrizionali e caratteristiche reologiche eccellenti. Ricco di Omega 3 e di vitamine del gruppo B ed E, è particolarmente indicato per impasti diretti a lunga lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).

Nucleo Pizza Rustica is a new preparation that can be used in all types of dough. We have called it Nucleus because of its ability to turn a traditional “00” or “0” flour into a mix with excellent nutritional values and rheological characteristics. Rich in Omega 3 and in vitamins of the groups B and E, it is particularly suitable for long-leavening direct doughs at controlled-temperature (refrigerator).

INGREDIENTI

Semi vari 42% (semi di LINO, semi di MIGLIO decorticati, semi di SESAMO), FARINACCIO di grano tenero, GERME VITALE di grano 15%, TRITELLO di grano tenero, granella di SOJA

Different seeds 42% (LINSEEDS, decorticated MILLET seeds, SESAM seeds), soft WHEAT bran, vital WHEAT germ 15%, groat of soft WHEAT, SOYA grain grits

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

Sostituirlo al 10% della farina
Replace it to about 10% of flour

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità/Moisture: max 15,5%

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

Valore energetico/Calories: 445 Kcal - 1857 Kj
Proteine/Proteins: 18
Carboidrati/Carbohydrates: 40 | Grassi/Fat: 18



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

