

PIZZASOIA

Una speciale miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza.
Grazie all'elevatissima qualità delle materie prime, Pizzasoia garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza particolarmente ricca di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile.
Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

*A special blend suitable for the production of all kinds of pizza.
Thanks to the very high quality of raw materials, Pizzasoia guarantees a high level of water absorption and makes it possible to obtain a pizza particularly flavored and rich in essential amino acids.
It is recommended to use it in doughs with long rising times.*

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0",
preparato alla SOJA 10% (farina di SOJA,
semola di SOJA decorticata tostata)

*SOFT WHEAT flour type 0, mix with SOJA
10% (SOJA flour, roasted decorticated SOJA
semolina)*

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

Valore energetico/Calories: 351 Kcal - 1485 Kj
Proteine/Proteins: 16
Carboidrati/Carbohydrates: 63
Grassi/Fat: 3

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

