

PIZZA & TRADIZIONE “ROMA”

Pizza & Tradizione Roma è un mix destinato alla produzione di impasti per pizza alla romana per un risultato particolarmente croccante e leggero. La sua particolare composizione (che include il Lievito Madre Naturkraft) lo rende particolarmente adatto negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Pizza & Tradizione Roma is a mix for the production of Roman Style pizza doughs for a particularly crispy and lighter result. Its particular composition (which includes Mother Yeast Naturkraft) makes it particularly suitable for doughs requiring long maturations at controlled temperature (refrigerator).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo “0”, farina di “SOJA”, lievito madre essiccato di FRUMENTO, lievito disattivato, enzimi alimentari (emicellulasi, alfa amilasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico)

SOFT WHEAT flour type 0, SOYA flour, dried WHEAT mother yeast, deactivated yeast, food enzymes (emicellulase, alpha amylase), flour processing agent: E300 (L-ascorbic acid)

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

Valore energetico/Calories: 340 Kcal - 1444 Kj
Proteine/Proteins: 14
Carboidrati/Carbohydrates: 66
Grassi/Fat: 1,3



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

