

CIABATTA ROMANA

È un mix sviluppato per facilitare la produzione di impasti per pizza “in pala alla romana”. Questo speciale mix è particolarmente indicato nella lavorazione di impasti diretti e indiretti e garantisce un risultato di estrema leggerezza e digeribilità. Con Ciabatta Romana l'impasto sviluppa una mollica molto alveolata e una crosta particolarmente croccante e leggera al palato. La sua particolare composizione (che include il Lievito Madre Naturkraft) la rende particolarmente adatta negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo “00”, lievito madre essiccato di FRUMENTO, succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina), Enzimi alimentari (amilasi, emicellulasi)

SOFT WHEAT flour type “00”, dried WHEAT mother yeast, powdered acerola juice (acerola, maltodextrine), food enzymes (amylase, emicellulase)

It is a mix developed to facilitate the production of pizza dough “in pala alla romana”. This special mix is particularly suitable for processing direct and indirect doughs and guarantees extreme lightness and digestibility.

With Ciabatta Romana, the dough develops a very alveolate crumb crunch and a crispy crust, light on the palate.

Its particular composition (which includes Mother Yeast Naturkraft) makes it particularly suitable for doughs requiring long maturations at controlled temperature (refrigerator).

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

Valore energetico/Calories: 339 Kcal - 1440 Kj

Proteine/Proteins: 13

Carboidrati/Carbohydrates: 69

Grassi/Fat: 0,9



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

