

PIZZA & TRADIZIONE

Pizza & Tradizione è un mix indicato per la produzione di impasti da Pizza Classica a lunga lievitazione.

La sua ricetta garantisce la realizzazione di pizze particolarmente saporite e gustose, nel segno di un'antica tradizione.

Consigliata per lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Pizza & Tradizione is a mix suitable for the production of long-rising Pizza Classica doughs. Its blend guarantees the production of particularly tasty and savoury pizzas, as a sign of an ancient tradition.

Recommended for long rising times at controlled temperature (refrigerator).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "o", semola di GRANO duro rimacinata, farina di SOJA, LATTE intero in polvere, GLUTINE di GRANO tenero, farina di malto d'ORZO nero torrefatto

SOFT WHEAT flour type "o", durum WHEAT semolina remilled, SOYA flour, WHOLEMILK in powder, soft WHEAT GLUTEN, roasted black BARLEY FLOUR

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

Valore energetico/Calories: 345 Kcal - 1462 Kj
Proteine/Proteins: 14
Carboidrati/Carbohydrates: 66
Grassi/Fat: 2

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

