

Специальная профессиональная пшеничная мука для выпечки типа 00

Подбор самой подходящей пшеницы, методы анализа и исследований, наилучшие традиционные процессы производства и самое современное оборудование – безусловные постулаты производства муки “Molino Dallagiovanna”. Мука производится только из здорового зерна, которое тщательно промывается умягченной водой в соответствии с нормами охраны окружающей среды. В пшенице не содержится посторонних веществ и не применяются технологии искусственного отбеливания. Мука не содержит добавок и каких-либо вспомогательных веществ.

В данном разделе представлена линейка муки для выпечки.

FROLLA 130 (W 130; P/L 0,50)

FROLLA (W170; P/L 0,5)

Мука для производства печенья и кондитерских изделий. Эта марка была разработана для удержания уровня белка и регулирования вкуса и легкости. Полученная путем помола мягкой пшеницы, очищенной от посторонних веществ и примесей, и последующего просеивания.

Пищевая ценность (100 гр.)

Энергетическая ценность	339 ккал/1440 кДж
Белки	12,0 гр
Углеводы	72,0 гр
Жиры	1 гр



SFOGLIA (W 300; P/L 0,50)

Molino Dallagiovanna разработала данную марку муки для приготовления прекрасного слоеного теста, учитывая все требования предъявляемые к такому виду выпечки.

Пищевая ценность (100 гр.)

Энергетическая ценность	339 ккал/1440 кДж
Белки	13,0 гр
Углеводы	72,0 гр
Жиры	1 гр



BRIOCHEs SOFT (W 320-380; P/L 0,50-0,60)

Данная марка разработана специально для приготовления круассанов. Круассан получается очень ароматным и мягким как само совершенство.

Пищевая ценность (100 гр.)

Энергетическая ценность	339 ккал/1440 кДж
Белки	14,0 гр
Углеводы	72,0 гр
Жиры	1 гр



PANETTONE Z (W 360; P/L 0.60)

Специальная мука для "панеттоне", куличей и теста длительного расстой.

Пищевая ценность (100 гр.)

Энергетическая ценность	339 ккал/1440 кДж
Белки	15-16,0 гр
Углеводы	72,0 гр
Жиры	1 гр

