

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Farina di Cereali Maltati

La Farina di Cereali Maltati è un farina di frumento sottoposta al processo di maltazione, in modo da aumentarne l'attività enzimatica ed il contenuto di zuccheri semplici, cosicché, aggiunto alla farina, aumenta la tenuta all'impasto e rende la crosta più croccante e dorata ed il pane più profumato.

La Farina di Cereali Maltati ad un alto potere diastatico (circa 15.000/15.500 unità Pollak) e per questo trova largo impiego nella panificazione, sia nella produzione di pane comune che pane speciale, nei grissini, crackers, fette biscottate.

Ingredienti: Farina di frumento maltato. **Allergeni:** Glutine.

Dosaggio:	
Farina di Cereali Maltati	10-20 grammi per ogni Kg di farina utilizzata nell'impasto

N.B. La quantità esatta dipende dal colore e dal profumo desiderato.

Impiego: Aggiungere la Farina di Cereali Maltati insieme agli altri ingredienti nella fase iniziale dell'impasto e non modificare la quantità di lievito normalmente utilizzata, quindi impastare e procedere come da abitudine.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO	
(per g 100 di prodotto)	
Energia	1507 Kj 356 Kcal
Grassi	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	71 g
- di cui zuccheri	9,3 g
Fibre	8,3 g
Proteine	11 g
Sale	0 g
Altro	-

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060