



Vivaci Pizzamal "00" 25kg

25kg

Vivace er et mel av meget høy kvalitet med 13% protein som gir deig som er meget elastisk og er enkel å jobbe med. Det er anbefalt å bruke lang hevetid 16-18 timer på kjøll. Den er perfekt egnet for tilberedning av både tynnere og sprøere bunn for Italiensk Pizza, Focaccia og Pan Pizza.

Varenummer: 123484 | EPD-nummer: 5200779 | GTIN: 08009685001410



PRODUSENT:
Haugen-Gruppen A/S

VAREMERKE:
Polselli

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

company@mail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no

1 produkter i databasen

[Se flere produkter
fra Polselli](#)

Ingredienser

100% Durumhvetemel 00 type

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 440 kJ/ 339 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,25 g
Karbohydrat	72,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	65,00 g
Protein	10,50 g
Salt	0,02 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Matmel
Varenummer	123484
EPD-nummer	5200779
GTIN	08009685001410
GTIN2	7036340046111
GTIN3	
Opprettet dato	17.02.2020
Oppdatert dato	17.02.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	15 grader (C)
Temperatur, max.	26 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>