



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

2 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> |