00 – Pasta fresca e gnocchi

1 kg – EAN 8009844010024

Farina di grano tenero ottenuta da uno speciale metodo di macinazione di grani italiani ed europei. Grazie alla sua particolare granulometria calibrata è perfetta per tutti i formati di pasta fresca all'uovo e gnocchi, tradizionali o creativi. Adatta a essere lavorata sia a mano che a macchina, crea impasti estensibili ed elastici, garantendo al contempo un'ottima tenuta in cottura e il giusto grado di ruvidità per trattenere al meglio i condimenti.

PROTEINE % MINIMA	9%
W	160-180
P/L	0,70-0,80

VALORE ENERGETICO	330 kcal/1.381 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,0 g
DI CUI ZUCCHERI	1,5 g
PROTEINE	9 g
SALE	2 mg