



(Utgått) Molini easy bread 500 g

Italiensk Tipo 0 melblanding til brød.

Molini Pizzuti har over 60 års erfaring innen melproduksjon. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitetsprodukter, tradisjoner og bærekraftig energi. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest. Tipo 0 har en finere konsistens enn vanlig hvetemel.

Produktnummer

130142

EPD-nummer

5723366

Antall i kartong

6



* 5 7 2 3 3 6 6 *

Dette er en brødmiks med italiensk Tipo 0 som er ferdig blandet med gjær og skal kun tilsettes vann. Blandingen gir en smidig deig som er lett å jobbe med. Enklere blir det ikke å lage hjemmelaget ekte italiensk brød.

Blandingen gir ca 400 gram ferdig stekt brød. Brødet blir saftig og smakfullt, og skorpen blir gylden og sprø.