

Molini Pizzuti Costa D'Amalfi 25 kg

Italiensk pizzamel. Anbefalt hevetid er 8-48 timer i 25 graders romtemperatur. Protein: 15 %, W: 300 (+/- 20)

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialeisert seg på mel med ulike egenskaper som egner seg til å bake pizza. De driver også sitt eget "pizzaakademi" hvor de tilbyr opplæring i de ulike egenskapene til deres meltyper samt tilberedning av pizzadeig på en profesjonell og autentisk måte. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitets produkter, tradisjoner og bærekraftig energi.

Produktnummer	130144
EPD-nummer	6252753
Antall i kartong	1

* 6 2 5 2 7 5 3 *

Dette melet er utviklet på bakgrunn av ønsker fra italienske pizzabakere om en deig med medium til lang hevetid. Ideell å kombinere med vårt Caputo Criscito di casa, for å lage surdeigs pizzabunn på ekte napolitansk vis.

Anbefalt hevetid er 8-48 timer i 25 graders romtemperatur. Gluten: 13,5 % Protein: 15 % W: 300 (+/- 20) P/L: 0,65 (+/- 0,10)