

Molini Pizzuti Remilled Semolina Flour 25 kg

Italiensk pizzamel.

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	130145
EPD-nummer	6222863
Antall i kartong	1

6222863

Molini remilled semolina mel – Et re-malt durumhvete mel, spesielt egnet til bakst som hjemmelaget brød, pizza og focaccia. Durumhvete eller hardvete er en hvete art med høyt proteininnhold. En etterkommer av emmerhvete som ble dyrket i Midtøsten for 10-11000 år siden.

Gluten: 11,5% Protein: 13%