

Molini Pizzuti Semolina Flour for Pasta 25 kg

Italiensk semolina pastamel.

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	130147
EPD-nummer	5631932
Antall i kartong	1

5631932

Molini semolina mel er ideelt for å lage autentisk italiensk fersk pasta med eller uten egg.

Gluten: 11 % Protein: 13 %