



Molini Pizzuti Type 1 Stone Milled 10 kg

Steinmalt italiensk hvetemel. Protein: 14 %, W: 360 (+/- 20)

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialisert 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	130148
EPD-nummer	6252746
Antall i kartong	1



* 6 2 5 2 7 4 6 *

Steinmalt type 1 hvetemel fra Italia, som er malt ved lav temperatur for å bevare alle næringsstoffer og smak. Ideell for pizzadeig som krever middels til lang gjæring.

Gluten: 12,5 % Protein: 14 % W: 360 (+/- 20) P/L: 0,80 (+/- 0,10)