

Molini Pizzuti Pulcinella 25 kg

Italiensk pizzamel. Protein: 13 %, W: 260 (+/- 20) Anbefalt hevetid er 6-36 timer i 25 graders romtemperatur.

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	130149
EPD-nummer	5665104
Antall i kartong	1

5665104

Italiensk pizzamel av type «tipo 0» som er en blanding fra flere typer korn. Er ideell for å bake lette og lett fordøyelige pizzabunner.

Anbefalt hevetid er 6-36 timer i 25 graders romtemperatur. Gluten: 11,5 % Protein: 13 % W: 260 (+/- 20) P/L: 0,65 (+/- 0,10)