

Molini Pizzuti Vesuvio Flour 25 kg

Italiensk pizzamel av type tipo 0. Anbefalt hevetid er 24-72 timer i 25 graders romtemperatur.

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	130170
EPD-nummer	5665153
Antall i kartong	1

* 5 6 6 5 1 5 3 *

Italiensk hvetemel av type tipo 0. Ideell for pizzadeig som krever lang hevetid.

Anbefalt hevetid er 24-72 timer i 25 graders romtemperatur. Gluten: 15 %, Protein: 16,5 %, W: 350 (+/- 20), P/L: 0,65 (+/- 0,10).