


# Molini Pizzuti Tradizione Napoletana 25 kg

## Italiensk pizzamel type «00». Perfekt til autentisk napolitansk pizza. Anbefalt hevetid er 4-12 timer i 25° C Protein: 12 %, W: 220 (+/- 20)

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** | 130172 |
| **EPD-nummer** | 6091144 |
| **Antall i kartong** | 1 |

*6091144*

Molini Tradizione Napoletana er Italiensk hvetemel av type «00». Ideell til å lage en tradisjonell og autentisk napolitansk pizzabunn. Anbefalt hevetid for deigen er 4-12 timer i 25° C. Gir en autentisk napolitansk pizzabunn med luftig skorpe.