

PizzaMi Pizzabunn 30 cm glutenfri (14 x 240 g)

Dette er en pizzabunn i aluminiumsform, fri for gluten, laktose og egg, av høy kvalitet som det er brukt årevis for å utvikle av fire brødre fra Parma. Pizzabunnen inneholder mikrofiltrert sjøvann fra Middelhavet, en miks av 11 ulike typer mel, og extra virgin olivenolje. Deigen tilsettes PizzaMi's spesialutviklede gjær, og får heve i 48 timer i kontrollert temperatur.

Italienske PizzaMi har jobbet i årevis for å lage den perfekte glutenfrie pizzabunnen. Pizzabunnen inneholder mikrofiltrert sjøvann fra Middelhavet og er derfor naturlig rikt på mineraler. Dette gjør også at det tilsettes mindre salt i deigen. Det brukes en miks av 11 ulike typer mel, og oljen som brukes er extra virgin olivenolje. Deigen tilsettes PizzaMi's spesialutviklede gjær, og får heve i 48 timer i kontrollert temperatur. Dette er en pizzabunn av høy kvalitet, utviklet av fire brødre fra Parma, Italia.

Produktnummer	132298
EPD-nummer	6253611
Antall i kartong	1

6253611

Pizzabunnen brukes på samme måte som en ordinær pizzabunn. Topp den med det du måtte ønske, og stek i omtrent 2-3 minutter på 320 grader.

En tynn bunn med nøytral smak.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet

Oluf Lorentzen