



(Utgått) Petra 3 hvetemel tipo-1 2,5 kg

Italiensk hvetemel tipo- 1, blandet med mel fra delvis spiret korn.

Det Italienske selskapet Molino Quaglia ble startet opp av familien Quaglia i 1914. Den gangen hadde de kun en liten vannrevet mølle. Senere oppgraderte de til en steinkvernmølle ved Adige elven. I dag drives selskapet av tredje generasjon og de produserer merkevaren Petra, som er eksklusivt italiensk mel i verdensklasse. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest. "00" karakteriseres som det beste melet som er malt i Italia, med fin, pudderaktig konsistens.

Petra 3 HP er finmalt italiensk hvetemel tipo 1, blandet med mel fra delvis spiret korn. Denne spesielle blandingen gir en deig med mer smak og bedre egenskaper. Hveten er steinmalt, noe som resulterer i et mel som bevarer naturlige enzymer, mineraler, fiber og hvetekim som finnes i kornets kjerne. Melet inneholder mellom 13 og 14% proteiner. Anbefalt hevetid i romtemperatur på ca 20 grader, opptil 16 timer. I kjøleskaptemperatur +4 grader, opptil 48 timer. Melet er ideelt for deiger til pizza og foccacia.

Gir en sprø og smakfull stekeskorpe, samt en særegen farge på baksten og en fantastisk aroma.

Produktnummer

130250

EPD-nummer

6284202

Antall i kartong

4



* 6 2 8 4 2 0 2 *