



## (Utgått) Petra 0102 HP pizzamel tipo-1 2,5 kg

Italiensk hvetemel tipo- 1, blandet med mel fra delvis spiret korn. P/L 0,55 – 0,65 - W: 320-340.

Det Italienske selskapet Molino Quaglia ble startet opp av familien Quaglia i 1914. Den gangen hadde de kun en liten vandrevet 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.

**Produktnummer**

130251

**EPD-nummer**

6284293

**Antall i kartong**

4



Petra 0102 HP er finmalt italiensk hvetemel fra flere typer hvete, blandet med mel fra delvis spiret korn. Hp står for High Performance. 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 - 14 % proteiner. Anbefalt hevetid i romtemperatur på ca 20 grader er , opptil 6 timer. I kjøleskaptemperatur +4 grader, opptil 48 timer. Melet er ideelt for deig til en Napolitansk pizza, pizza in teglia alla romana, foccacia og alle typer brød. Melet er malt til å tåle høy steketemperatur. Kan brukes i steinovn, gassovn og stekeovn.

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