



(Utgått) Petra 0001 pizzamel glutenfri 3 kg

Italiensk glutenfri blanding til baking av pizza og andre bakervarer.

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.

Petra Zero glutine er en glutenfri blanding basert på maisstivelse, bokhvetemel, risemel og psyllium fiber, som er naturlig glutenfritt. Kan brukes som erstatning for vanlig hvetemel. Blandingen har eksepsjonelle og unike egenskaper for tilberedning av deiger til pizza og bakervarer, til gluten intolerante eller gluten allergikere. Petra zero glutine, gir en smidig deig som er enkel å jobbe med. Hevetid 2 til 6 timer i romtemperatur.

Gir en sprø og smakfull stekeskorpe.

Produktnummer

130254

EPD-nummer

6284343

Antall i kartong

6



* 6 2 8 4 3 4 3 *