

Molini Pizzuti Tonda 10 kg

Italiensk hvetemel type tipo "0" til baking av tynn pizzabunn.

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	130280
Antall i kartong	1

Hvetemel Tonda er en type hvetemel som er spesielt egnet for å lage italienske pizzaer. "Tonda" betyr bokstavelig talt "rund" på italiensk, og dette melet er spesielt utviklet for å gi en myk og elastisk deig som er ideell for å lage tynn, sprø og luftig pizzabunn.Hvetemel Tonda har vanligvis et middels proteininnhold, noe som gir deigen den riktige mengden elastisitet og strekkbarhet som er nødvendig for å lage en autentisk italiensk pizza. Melet er vanligvis finmalt og hvitt, og det er vanligvis tilgjengelig i italienske supermarkeder eller spesialforretninger for baking.