

Molini Pizzuti Pulcinella ORO 25 kg

Italiensk hvetemel med hvetekim tipo 0 protein 13% W: 260 (+/-20)

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	130282
Antall i kartong	1

Pulcinella ORO er en blanding av hvetemel, hvetekim og mel fra delvis spiret korn. Denne spesielle blandingen gir en deig med mer smak og bedre egenskaper. Melet er av type tipo 0, noe som resulterer i et mel som bevarer naturlige enzymer, mineraler, fiber og hvetekim som finnes i kornets kjerne. At melet inneholder hvetekim, gjør at deigen blir smidigere og lettere å jobbe med. Melet er ideelt for deig til en pizza 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.