



## Molini Pizzuti Costa D'Amalfi ORO 25 kg

Italiensk hvetemel med hvetekim tipo 0 som er godt egnet til baking av pizza. Protein: 15% W 300 (+/-20)

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialisert 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.

Molini Costa D'Amalfi ORO er et resultat av forespørsler fra italienske pizzabakere som ønsket en pizza deig med medium lang hevetid. Dette melets egenskaper, som høyt gluteninnhold og god absorberingsevne, bidrar til å få en elastisk deig som er lett og strekke og forme. Deigen gir en pizzaskorpe som er sprø og luftig.

<b>Produktnummer</b>	130283
<b>Antall i kartong</b>	1