



Molini Pizzuti Senatore Capelli 5 kg

Italiensk sammalt durumhvetemel semola til baking og pizza.

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.

Produktnummer	130285
Antall i kartong	1

Molini Senatore Cappelli er en spesiell variant av durumhvetemel som er oppkalt etter den italienske senatoren Nazareno Strampelli, som var en pionér innen italiensk landbruksforskning på begynnelsen av 1900-tallet. Strampelli utviklet denne spesielle varianten av durumhvetemel i Italia på 1900-tallet, og den ble oppkalt etter ham som en hyllest til hans bidrag til landbruket. Senatore Cappelli-hveten er kjent for sin høye kvalitet og sine gode bakeegenskaper. Den har en gylden farge og en rik smak, og den har blitt svært populær blant italienske pizzabakere på grunn av den unike smaken og tekturen den gir til pizza. Denne hveten anses også å være mer næringsrik enn vanlig durumhvetemel og har blitt gjenoppdaget og revitalisert av moderne bakere og matentusiaster for sin høye kvalitet og historiske betydning.