

Molini Pizzuti Multicerali 10 kg

Italiensk flerkorns melblanding med allsidige bruksområder.

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	130287
Antall i kartong	1

Italiensk melblanding som består av hvetemel type tipo "0", i tillegg til sesamfrø, maismel, linfrø, soyakorn, knuste hveteflak, pillet hirsefrø, byggflak, havre, sammalt rugmel, og malte hveteflak. Det brukes til baking i sin helhet eller tilsette prosentandeler i andre deiger. Kan brukes til utbaking.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet