



Molini Pizzuti hvetemel semola 1 kg

Finmalt allsidig mel fra durumhvete, velegnet til bakst som brød, pizza, focaccia og hjemmelaget pasta.

Protein 13%

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 130290

Antall i kartong 10

Dette er et finmalt allsidig mel fra durumhvete, spesielt velegnet til bakst som hjemmelaget brød, pizza og focaccia. Kan også brukes som dryssmel for å forhindre klebing på bakebrett og pizzastein. Durumhvete, også kjent som hardhvete, er en hvetesort med høyt proteininnhold som gir bakverket en fyldig tekstur og sprø skorpe. Denne hvetearten stammer fra emmerhvete, en av de første kornsartene som ble dyrket i Midtøsten for 10–11 000 år siden.

Gir en sprø og gyllen skorpe til brød og pizza.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet