



## (Nytt nr 130296) Molini Pizzuti hvetemel 00 1 kg

Italiensk tipo 00 som er et ekstra finmalt mel, noe som gir en glatt og elastisk deig som er enkel å jobbe med. Melet er ideelt til focaccia, ciabatta eller annet bakverk. Proteininnhold på 10% og W:200. Hevetid inntil 24 timer. Tåler temperatur over 370 grader.

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialisert seg på mel med ulike egenskaper som egner seg til å bake pizza og annet bakverk. De driver 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.

<b>Produktnummer</b>	130291
<b>EPD-nummer</b>	6713093
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 7 1 3 0 9 3 \*

Pizzuti tipo 00 hvetemel er ideell til focaccia, ciabatta, eller til annet bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens. Melet tåler høye temperaturer og kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn. Det er derfor en favoritt blant pizzabakere verden over.

Pizzuti tipo 00-hvetemel gir en balansert sprøhet og mykhet.