



## Molini Pizzuti Costa D'Amalfi ORO 10 kg

Italiensk pizzamel fra Molini Pizzuti, type Costa D' Amalfi Oro. Ideell for langtidsheving. Anbefalt hevetid: 8–48 timer ved ca. 25 °C. Proteininnhold: 15 % i tørrstoff. Styrke: 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.

<b>Produktnummer</b>	130294
<b>Antall i kartong</b>	1

Dette melet er utviklet i tett samarbeid med italienske pizzabakere, med fokus på kvalitet og hevingstid. Perfekt for autentisk napolitansk pizza – med luftig skorpe og rik smak. Kombiner gjerne med Caputo Criscito di Casa for surdeigsdeig med ekte italiensk preg. Et førsteklasses valg for både profesjonelle og entusiastiske hjemmebakere.

Dette melet gir en mild og ren hvetesmak med et svakt nøtteaktig preg. Ved langtidsheving utvikles en mer kompleks og aromatisk smak, spesielt når det kombineres med surdeig (f. eks. Caputo Criscito di Casa). Strukturen i deigen blir elastisk og smidig, med høy vannopptaksevne og et sterkt glutennettverk som gir god heveevne.