



## Molini Pizzuti Vesuvio Flour 10 kg

Autentisk italiensk pizzamel av tipo 0-kvalitet, utviklet for langtidsheving. Perfekt til napolitansk pizzadeig med anbefalt hevetid på 24–72 timer i 25 °C romtemperatur.

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>	130295
<b>Antall i kartong</b>	1

Vesuvio pizzamel er et italiensk hvetemel av tipo 0, spesielt utviklet for pizzadeig som krever lang hevetid – ideelt mellom 24 og 72 timer ved romtemperatur (ca. 20-25°C). Melet har høy styrke (W-verdi rundt 300) og et høyt proteininnhold som gir en stabil og smidig deig med god gassbinding. Resultatet er en deig med høy elastisitet, lett å forme og utstrekke, samtidig som den gir en luftig, lett seig kjerne og en sprø, karamellisert skorpe ved steking – perfekt for ekte napolitansk pizza. Navnet Vesuvio er inspirert av den ikoniske vulkanen Vesuv ved Napoli, og symboliserer styrke, varme og tradisjon. Det knytter melet til den napolitanske pizzakulturen og gir produktet en tydelig identitet for deg som søker autentiske italienske bakeegenskaper – enten du er profesjonell pizzabaker eller entusiast hjemme på kjøkkenet.

Smaken er mild og ren med et svakt nøttepreg, som gjør at pizzabunnen lar andre råvarer skinne, samtidig som den gir en fyldig og tilfredsstillende base.