



## Pizza Angels Mammà premium pizzamel 1 kg

Sterk melblanding for pizza og brød utviklet av Pizza Angels og Stangeland Mølle. Tipo "0" 13,9% protein og W 350. Ideelt for pizza, brød og focaccia, med lang hevetid (mer enn 24 timer).

Pizza Angels og Stangeland Mølle har utviklet det vi mener er markedets beste melblanding for pizza. Takket være det høye proteininnholdet (13,9%) og den gode hydreringsevnen (over 70%) er Mammà ideelt for pizza, brød og focaccia med lang hevetid (mer enn 24 timer). Melet er satt sammen av flere meltyper, inkludert lokalt steinmalt mel fra Jæren, for disse egenskapene: enkelt å jobbe og lykkes med, fyldig og god smak og appetittvekkende resultat med imponerende utseende. Røstet hvetekim og hvetekli gir en tydelig nøtteaktig smak og grovere tekstur. Tørket surdeig tilfører en mild, avrundet syrlighet med et hint av umami. Resultatet er en pizzabunn med sprø skorpe, saftig krumme og et komplekst, balansert smaksbilde. På melpakken finner du en enkel oppskrift og QR-kode med link til fremgangsmåte.

Mammà sin melblanding er ideelt for pizza og brød med lang hevetid. Innhold av røstet hvetekim, røstet hvetekli og surdeig gjør også melet godt egnet for surdeigsbrød med et rustikt utseende. Gode hydreringsegenskaper i denne melblandingen gjør at det er enklere å lykkes med bakingen.

Røstet hvetekim og hvetekli gir en tydelig nøtteaktig smak og grovere tekstur. Tørket surdeig tilfører en mild, avrundet syrlighet med et hint av umami. Resultatet er en pizzabunn med sprø skorpe, saftig krumme og et komplekst, balansert smaksbilde.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

**Produktnummer**

130272

**EPD-nummer**

6951081

**Antall i kartong**

10



\* 6 9 5 1 0 8 1 \*