



Molini Pizzuti hvetemel tipo 0 til pizza 1 kg

Italiensk pizzamel tipo 0 – et finmalt mel som gir en glatt og elastisk deig som er enkel å jobbe med. Perfekt til pizza med tynn og sprø bunn, da deigen er lett å kjevle ut eller strekke uten å sprekke. Melet har et proteininnhold på 10 % og W:200, noe som gjør det svært godt egnet til pizza med hevetid opptil 24 timer og steking ved temperaturer 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 andre bakverk. De har 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	130297
EPD-nummer	6905822
Antall i kartong	10



Pizzuti pizzamel er spesielt utviklet til pizza baking, i samarbeid med erfarne pizzabakere for å oppnå optimal deigstruktur og smak. Det er malt spesielt for å tåle steking ved temperaturer over 370 °C. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en smidig og smakfull deig samt en sprø luftig skorpe.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet