

## Denti durumhvete semolina 10 kg



Italiensk durum hvetemel, gir en fin og gylden farge på pastaen.

Molini Industriali holder til i Modena, Nord i Italia og er vår leverandør av italiensk hvetemel. Durumhvete, eller hardhvete som den også kalles, er en type korn som inneholder mer gluten og protein enn vanlig hvete. Semule er den hardeste delen av hvetekjernen og kommer fra det italienske ordet semolina som betyr semi malt, det vil si at kjernen i hvetekornet ikke er finmalt. Durumhvete semolina 10 kg er i hovedsak beregnet for profesjonelle aktører. Semolina er ikke like finmalt som semolato. Semolina er i hovedsak egnet for å lage hjemmelaget fersk pasta eller gnocchi.

Ved bruk av durumhvete semolina, vil fargen på pastaen få en elfenbenslignende, nesten gulaktig farge. Durumhveten gjør at konsistensen blir noe hardere enn ved bruk av vanlig hvetemel.