



Molini easy pizza 500 g

Italiensk Tipo 0 melblanding til pizzabunn.

Molini Pizzuti har over 60 års erfaring innen melproduksjon. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitetsprodukter, tradisjoner og bærekraftig energi. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest. Tipo 0 har en finere konsistens enn vanlig hvetemel.

Varenr.	130143
EPD nr.	5723473
Antall i kartong	6

Melblanding av italiensk Tipo 0, ferdig blandet med gjær som kun skal tilsettes vann. Kan tilberedes dagen før og langtidsheves i kjøleskap, eller samme dag som pizzaen skal serveres. Tipo 0 blandingen gir en smidig deig som gjør det enkelt å forme ut til ønsket tykkelse på pizzabunnen.

Baksten gir en sprø, luftig skorpe med mye smak.

