



Molini Costa D'Amalfi 25 kg

Italiensk pizzamel. Anbefalt hevetid er 8-48 timer i 25 graders romtemperatur. Protein: 15 %, W: 300 (+/- 20)

Molini Pizzuti har over 60 års erfaring innen mel produksjon. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitets produkter, tradisjoner og bærekraftig energi.

Varenr.	130144
EPD nr.	
Antall i kartong	1

Dette melet er utviklet på bakgrunn av ønsker fra italienske pizzabakere om en deig med medium til lang hevetid. Ideell å kombinere med vårt Caputo Criscito di casa, for å lage surdeigs pizzabunn på ekte napolitansk vis.

anbefalt hevetid er 8-48 timer i 25 graders romtemperatur. gluten: 13,5 % protein: 15 % w: 300 (+/- 20) p/l: 0,65 (+/- 0,10)

