



## Molini Remilled Semolina Flour 25 kg

### Italiensk pizzamel.

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.	130145
EPD nr.	
Antall i kartong	1

Molini remilled semolina mel – Et re-malt durumhvete mel, spesielt egnet til bakst som hjemmelaget brød, pizza og focaccia. Durumhvete eller hardvete er en hvete art med høyt proteininnhold. En etterkommer av emmerhvete som ble dyrket i Midtøsten for 10-11000 år siden.

gluten: 11,5% protein: 13%

