



## Molini Vesuvio Flour 25 kg

Italiensk pizzamel av type tipo 0. Anbefalt hevetid er 24-72 timer i 25 graders romtemperatur.

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.	130170
EPD nr.	5665153
Antall i kartong	1

Italiensk hvetemel av type tipo 0. Ideell for pizzadeig som krever lang hevetid.

anbefalt hevetid er 24-72 timer i 25 graders romtemperatur. gluten: 15 %, protein: 16,5 %, w: 350 (+/- 20), p/l: 0,65 (+/- 0,10).

