

Molini La Sfoglina pastamel 10 kg

Italiensk finmalt pastamel tipo "00"

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialeisert seg på mel med ulike egenskaper som egner seg til å bake pizza. De driver også sitt eget "pizzaakademi" hvor de tilbyr opplæring i de ulike egenskapene til deres meltyper samt tilberedning av pizzadeig på en profesjonell og autentisk måte. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitets produkter, tradisjoner og bærekraftig energi.

La Sfoglina er finmalt hvetemel av type "00" og er ideelt for å lage autentisk italiensk fersk pasta. Sfoglina betyr "lage pasta" på norsk. Den ideelle pasta deigen er laget med egg. Fersk pastadeig kan brukes til å lage italienske retter som tagliatelle, lasagne og forskjellige typer fylt pasta som trotelli, ravioli, agnolotti, tortellini og cappelletti.

Gluten: 9,5% Protein: 11%

Produktnummer	130173
Antall i kartong	1