

(Utgått) Petra 8610 HP durum hvetemel semola 2,5kg

Italiensk durum hvetemel blandet med mel fra delvis spiret korn.

Det Italienske selskapet Molino Quaglia ble startet opp av familien Quaglia i 1914. Den gangen hadde de kun en liten vanndrevet mølle. Senere oppgraderte de til en steinkvernmølle ved Adige elven. I dag drives selskapet av tredje generasjon og de produserer merkevaren Petra, som er eksklusivt italiensk mel i verdensklasse. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest. "00" karakteriseres som det beste melet som er malt i Italia, med fin, pudderaktig konsistens.

Produktnummer	130252
EPD-nummer	6222962
Antall i kartong	4

* 6 2 2 2 9 6 2 *

Petra Petra 8610 HP er en blanding av durum hvetemel og mel fra delvis spiret korn. HP står for High Preformance. Denne spesielle blandingen gir en deig mer smak og bedre egenskaper. Durumhveten er steinmalt, noe som resulterer i et mel som bevarer naturlige enzymer, mineraler, fiber og hvetekim som finnes i kornets kjerne. Melet inneholder mellom 11 – 12 % proteiner. Durumhvete, eller hardhvete som den også kalles, er en type korn som inneholder mer gluten og protein enn vanlig hvete. Melet har den karakteristiske gylne fargen som er typisk for durumhvete. I Italia er durumhvete semolato mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta. Egner seg også godt til brødbakst og kaker. Durumhvete er fint å bruke til utbaking av pizza da det ikke trekker inn i deigen.

Durumhveten gjør at konsistensen blir noe hardere enn ved bruk av vanlig hvetemel.