



## (Utgått) Petra 5072 hvetemel type-0 2,5kg

### Italiensk hvetemel med hvetekim, blandet med mel fra delvis spiret korn. W:320-340

Det Italienske selskapet Molino Quaglia ble startet opp av familien Quaglia i 1914. Den gangen hadde de kun en liten vandrevet 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.

Petra 5072 HP er en blanding av hvetemel, hvetekim og mel fra delvis spiret korn. HP står for High Performance. Denne spesielle blandingen gir en deig med mer smak og bedre egenskaper. Kornene er steinmalt, noe som resulterer i et mel som bevarer naturlige enzymer, mineraler, fiber og hvetekim som finnes i kornets kjerne. At melet inneholder hvetekim, gjør at deigen blir smidigere og lettere å jobbe med. Melet er ideelt for deig til en pizza Romana, foccacia og alle typer brød. Melet er malt til å tåle høy steketemperatur. Kan brukes i steinovn, gassovn og stekeovn.

Gir en sprø og smakfull stekeskorppe, samt en særegen farge på baksten og en fantastisk aroma.

Varenr.	130253
EPD nr.	6284236
Antall i kartong	4



\* 6 2 8 4 2 3 6 \*