



Le 5 Stagioni pizzamel tipo-00 Napoletana 25 kg

**Italiensk tipo 00 mel til Napolitansk pizza.
Anbefalt hevetid opptil 48 timer. Protein
13%, W:300 (-10/+30)**

Produsenten av merkevaren Le 5 Stagioni mel, har over flere generasjoner utviklet melblandinger med høy kvalitet og egenskaper som egner seg til baking av pizzabunner. De jobber kontinuerlig med utvikling som skal gi pizzaen bedre smak og egenskaper. Selskapet holder til i Nord Italia midt i mellom Venezia og Verona.

Dette melet er utviklet spesielt til å bake en ekte Napolitansk pizza, i samarbeid med pizza kokker og organisasjonen Vera Pizza Napoletana. Formålet er å beskytte navnet og produktet Pizza Napoletana. En pizzastil og tradisjon som har sitt opphav i Napoli. Dette tipo 00 melet har høyt proteininnhold som er spesielt egnet for all deig med lang hevetid. Melet har en styrke på W300. Styrken W forteller noe om hevetiden. W300 – kan heve opp mot 48 timer. Melet gir en elastisk deig som gir pizzaen en sprø skorpe samt en deig som tåler høye steke temperatur. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en sprø og luftig steke skorpe.

Varenr. 130271

EPD nr.

Antall i kartong 1

