



## Molini Pizzuti bokhvetemel ØKO 25 kg

### Økologisk sammalt bokhvetemel 25kg fra Italia.

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialisert 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.

Molini Pizzuti økologisk bokhvetemel er av beste kvalitet. Bokhvete er ikke en kornsort, men et slags frø eller nøtt, som males til mel og har samme bruksområder som vanlig mel. Bokhvete inneholder ikke hvete og er glutenfritt. Den er rik på proteiner, jern, fosfor, kalium, magnesium og har mye fiber. Bokhvetemel kan brukes i glutenfri pizzabunn, rundstykker, brød og kjeks, samt i røre til panneker, blinis og vafler. Kan brukes til hjemmelaget pasta og nudler.

Baksten fra bokhvetemel får en mild nøttaktig smak. Melet har en lys gylden farge og er finmalt.

**Produktnummer** 130179

**Antall i kartong** 1