



Molini Teglia 10 kg

Italiensk hvetemel tipo "0" til focaccia og brød.

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.

Produktnummer 130281
Antall i kartong 1

Teglia-mel en type hvetemel som har en middels til lavt proteininnhold. Dette lavere proteininnholdet gjør deigen mer smidig og enklere å jobbe med, og det gir også en mykere og luftigere tekstur til focacciaen. Det er vanlig å finne teglia-mel i italienske supermarkeder eller spesialforretninger for baking.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet