



Molini Riso 5 kg

Molini Riso er italiensk rismel til baking og et alternativ til mel med gluten.

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

Rismelet er ideelt alternativ til glutenfri baking eller utbaking. Rismelet gir bakverk med nøytral smak.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

Produktnummer	130289
Antall i kartong	1