



Dallari durumhvete semolato 1 kg

Italiensk durumhvetemel, perfekt til utbaking av pizzabunner. Dette melet er også et godt alternativ til mel i hjemmelaget pasta, og gir en fin og gyden farge på pastaen.

Molini Industriali holder til i Modena, Nord i Italia og er vår leverandør av italiensk hvetemel. Durumhvete, eller hardhvete som den også kalles, er en type korn som inneholder mer gluten og protein enn vanlig hvete. Semule er den hardeste delen av hvetekjernen og kommer fra det italienske ordet semolina som betyr semi malt, det vil si at kjernen i hvetekornet ikke er finmalt.

Produktnummer	130150
EPD-nummer	220129
Antall i kartong	10



* 2 2 0 1 2 9 *

Durumhvete semolato er et mer finmalt hvetemel enn durumhvete semolina. I Italia er durumhvete semolato mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta eller gnocchi. Egner seg også godt til brødbakst og kaker.

Durumhveten gjør at konsistensen blir noe hardere enn ved bruk av vanlig hvetemel.