



Molini Integrale Per Pizza 10 kg

Italiensk fullkorns pizzamel. Protein: 12 %, W: 240 (+/- 20)

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 Integrale Per Pizza – Et italiensk fullkorns mel perfekt å blande inn med annet pizzamel i deigen for et mer rustikt resultat. Melet er rikt på fiber og er mørkt i fargen.

Gluten: 10,5 % Protein: 12 % W: 240 (+/- 20) P/L: 0,90 (+/- 0,10)

Melet gir baksten en rustikk utseende og smak.

Produktnummer	130171
EPD-nummer	5665161
Antall i kartong	1

Fyldighet	Skarphet	Fasthet
-----------	----------	---------



* 5 6 6 5 1 6 1 *