



## Molini Tradizione Napoletana 25 kg

Italiensk pizzamel type «00». Perfekt til autentisk napolitansk pizza. Anbefalt hevetid er 4-12 timer i 25° C Protein: 12 %, W: 220 (+/- 20)

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.

Molini Tradizione Napoletana er Italiensk hvetemel av type «00». Ideell til å lage en tradisjonell og autentisk napolitansk pizzabunn. Anbefalt hevetid for deigen er 4-12 timer i 25° C. Gir en autentisk napolitansk pizzabunn med luftig skorpe.

Molini Pizzuti har over 60 års erfaring innen mel produksjon. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitets produkter, tradisjoner og bærekraftig energi. Gluten: 10,5% Protein: 12 % W: 220 (+/- 20) P/L: 0,65 (+/- 0,10)

**Produktnummer** 130172  
**EPD-nummer** 6091144  
**Antall i kartong** 1

Fyldighet Skarphet Fasthet



\* 6 0 9 1 1 4 4 \*