



## (S) Molini vegetabilsk kull pulver 1 kg

### Vegetabilsk kullpulver til baking.

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.

**Produktnummer**

130177

**EPD-nummer**

6407217

**Antall i kartong**

4



Vegetabilsk kullpulver kan brukes til å fargesette en trendy sort pizzabunn. eller hvorfor ikke tilsette kullpulver i andre bakevarer som baguetter, rundstykker, hjemmelaget hamburgerbrød eller pølsebrød. Pulveret endrer ikke på deigens konsistens eller smak. Dosering: 10-15g per 1kg mel.

Pulveret har ingen smak eller lukt.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet