



## Molini Teglia 10 kg

### Italiensk hvetemel tipo "0" til focaccia og brød.

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.

Teglia-mel en type hvetemel som har en middels til lavt proteininnhold. Dette lavere proteininnholdet gjør deigen mer smidig og enklere å jobbe med, og det gir også en mykere og luftigere tekstur til focacciaen. Det er vanlig å finne teglia-mel i italienske supermarkeder eller spesialforretninger for baking.

**Produktnummer** 130281

**Antall i kartong** 1