



Molini Senatoro Capelli 5 kg

Italiensk sammalt durumhvetemel semola til baking og pizza.

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.

Produktnummer	130285
Antall i kartong	1

Molini Senatoro Cappelli er en spesiell variant av durumhvetemel som er oppkalt etter den italienske senatoren Nazareno Strampelli, som var en pionér innen italiensk landbruksforskning på begynnelsen av 1900-tallet. Strampelli utviklet denne spesielle varianten av durumhvetemel i Italia på 1900-tallet, og den ble oppkalt etter ham som en hyllest til hans bidrag til landbruket. Senatoro Cappelli-hvetemelen er kjent for sin høye kvalitet og sine gode bakeegenskaper. Den har en gylden farge og en rik smak, og den har blitt svært populær blant italienske pizzabakere på grunn av den unike smaken og teksturen den gir til pizza. Denne hvetemelen anses også å være mer næringsrik enn vanlig durumhvetemel og har blitt gjenoppdaget og revitalisert av moderne bakere og matentusiaster for sin høye kvalitet og historiske betydning.