

FARINA ”00” SACCOBLU MULINO CAPUTO 25KG

SKU: 1126

Specialmjöl för pizza. W 260/270.
25 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Specialmjöl för pizza. W 260/270.
25 kg

Ingredienser: **vetemjöl*** typ ”00”. W260/270. Kan innehålla spår av: **soja.** *Ursprungsland: italien
Lång jäsning
Perfekt för degar som kräver långa vilotider och långvarig kalljäsning.
Mjöl med elastiskt och motståndskraftigt gluten, perfekt för lång jäsning.
Det elastiska glutenet och den mjuka stärkelsen gynnar bildandet av degar med utmärkt hydrering, lätt, med perfekt jäsning, som tillgodoser behoven hos de bästa pizzakockarna.
Perfekt för den klassiska napolitanska pizzan.