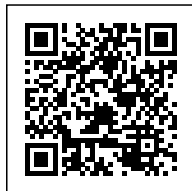




FARINA "00" SACCOBLU MULINO CAPUTO 25KG
SKU: 1126



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 jäsnings

Perfekt för degar som kräver långa vilotider och långvarig kalljäsnings.

Mjöl med elastiskt och motståndskraftigt gluten, perfekt för lång jäsnings.

Det elastiska glutenet och den mjuka stärkelsen gynnar bildandet av degar med utmärkt hydrering, lätt, med perfekt jäsnings, som tillgodoser behoven hos de bästa pizzakockarna.

Perfekt för den klassiska napolitanska pizzan.

