

TIPO ”0” FARINA ETEREA CONTEMPORANEA MED ROSTADE VETEGRODDAR W320 MOLINO NALDONI 25KG

SKU: 14257

Specialmjöl för pizza. W 320.
25 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Specialmjöl för Napoletansk Pizza med rostade vetegroddar

Idealiskt mjöl för tillagning av Napoletansk pizza med en mer karakterisktisk arom tack vare de rostade vetegroddarna W320. Ingen tillsats – helt 100% italienskt vetemjöl typ “0” tillsammans med rostade vetegroddar.
Korskontroller av det bästa italienska vetet har resulterat i en högkvalitativ blandning, från vilken vi har erhållit ett mjöl som främjas av policydokumentet från Verace Pizza Napoletana Association som det idealiska mjölet för den napolitanska pizzan med hög skorpa och en mjuk och mjuk lätt deg. När den bakas i 400/450 grader Celsius i 90 sekunder, erbjuder Eterea det bästa när det gäller alveolering av skorpan och degens lätthet.
Vid köp av detta extraordinära mjöl för pizza kan du få personlig rådgivning från Naldonis konsult. Konsulten är en pizzabagare som är certifierad med Pizza Napoletana – med många priser och varit jurymedlem i många tävlingar tex:

- il Giornale della Pizza – Attestato d’eccellenza 2023.
- Attestato di Riconoscimento Rilasciato da – The Best Pizza in the World 2024.

Napolitansk pizza (pizza Napoletana) anses vara den överlägset mest bevarade traditionen inom pizza bakning och har idag en skyddad status som beviljats av det italienska standardiserings organet som administreras av Associazione Vera Pizza Napoletana (AVPN).
2017 fick Napolitansk pizza UNESCO-erkännande, vilket innebär att tillverkningsmetoden och slutprodukten fick kultur arvs status.
Kontakta din säljare för mer information.
W: 320
P/L: 0,60

Protein: 14,0 g
Vikt: 25 kg
Maximal luftfuktighet: 14,5%

Ingredienser: **Vetemjöl** typ “0” med rostade **vetegoddar**. Kan innehålla spår av: **soja**, **senap**.
Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1448 kJ / 341 kcal
Fett	1,8 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	67,0 g
- varav sockerarter	1,3 g
Fibrer	2,4 g
Protein	14,0 g
Salt	<0,01 g

Detta mjöl erhålls av blandningen av typ “0” mjöl med rostade vetegroddar och en god mängd proteiner och gluten och det är idealiskt för tillagning av pizzor med medelhög jäsningstid, även med hög återfuktning. Det gör det möjligt att uppnå en mjuk och välarbetad deg.
Ingen tillsats – helt 100% italienskt vetemjöl typ “0”