

# Italienska smaker sedan 1999



TIPO "00" FARINA LUCIA NAPOLETANA W300 MOLINO NALDONI  
25KG

SKU: 14022



Specialmjöl för pizza. W 300.

25 kg

**Kontakta din säljare för mer information**

## PRODUKT BESKRIVNING

Idealiskt mjöl för tillagning av pizza, W300. Ingen tillsats - helt 100% italienskt vetemjöl typ "00"  
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.**



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl\*** typ "00". Kan innehålla spår av: **soja, senap**. Ursprungsland: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1455 kJ / 343 kcal
Fett	0,7 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	69,0 g
- varav sockerarter	1,5 g
Fibrer	2,2 g
Protein	14,0 g
Salt	<0,01 g

Detta mjöl erhålls av blandningen av typ "00" mjöl med en god mängd proteiner och gluten och det är idealiskt för tillagning av pizzor med medelhög jäsnings tid, även med hög återfuktning. Det gör det möjligt att uppnå en mjuk och välarbetad deg.

Ingen tillsats – helt 100% italienskt vetemjöl typ "00"

### Italienska smaker sedan 1999



## "00" Farina LUCIA W300

Specialmjöl för Napoletansk Pizza



Idialiskt mjöl för tillagning av Napoletansk pizza, W300. Ingen tillsats – helt 100% italienskt vetemjöl typ "00"  
Detta mjöl erhålls av typ "00" med en hög halt av proteiner och gluten och det är idealiskt för tillagning av pizzor med medelhög jäsnings tid, även med hög återfuktning. Det gör det möjligt att uppnå en mjuk och välarbetad deg.  
Detta mjöl är utmärkt vid beredning av biga-förätter och poolish och det kan blandas med ommalt durumvetemjöl, semolina.



### "00" Farina LUCIA

Molino Naldoni

WITKELINE 14022

W: 300

PIE: 0,60

Protein: <math>13,5\%</math>

Wet: 25 kg

Maximal luftfuktighet: 25,5%

NÄRINGSVÄRDE PER 100 ML	
Energi	1455 kJ/343 kcal
Fett	0,7 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	69,0 g
- varav sockerarter	1,5 g
Fibrer	2,2 g
Protein	14,0 g
Salt	<math><0,01\text{ g}</math>

Ingredienser: Vetemjöl\* typ "00". Kan innehålla spår av soja, senap. Ursprungsland: Italien.  
Förvaras: Torr och sval. Bäst före se förlängning.

**molino**

Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

