

Italienska smaker sedan 1999



”00” Farina LUCIA W300



Specialmjöl för Napoletansk Pizza

Idealiskt 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 tillredning av pizzor med medelhög jäsningsstid, även med hög återfuktning. Det gör det möjligt att uppnå en mjuk och välarbetbar deg.

Detta mjöl är utmärkt vid beredning av biga-förrätter och poolish och det kan blandas med ommalt durumvetemjöl, semolina.



”00” Farina LUCIA

Molino Naldoni

ARTIKELNR: 14022

W: 300

P/L: 0,60

Protein: <13,5%

Vikt: 25 kg

Maximal luftfuktighet: 15,5%

Ingredienser: **Vetemjöl*** typ ”00”. Kan innehålla spår av: **soja, senap**. Ursprungsland: Italien.
Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före: se förpackning.

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	1 4,0 g
Salt	<0,01 g

molino

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