

# Italienska smaker sedan 1999



## ”0” Farina Smorfia® W290



### Specialmjöl för Napoletansk Pizza

Idealiskt mjöl för tillagning av Napoletansk pizza, W290. Ingen tillsats – helt 100% italienskt vetemjöl typ ”0”

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 Smorfia® det bästa när det gäller alveolering av skorpan och degens lätthet.



### ”0” Farina Smorfia®

Molino Naldoni

ARTIKELNR: 14120

W: 290

P/L: 0,60

Protein: <12,5%

Vikt: 25 kg

Maximal luftfuktighet: 15,5%



#### 100% italienskt vete

Varumärket Italica 100% grani italiani är tillägnat alla våra mjölsorter som uteslutande mals av inhemskt italienskt vete.

Ingredienser: Vetemjöl\* typ ”0”. Kan innehålla spår av: **soja, senap**. Ursprungsland: Italien.  
Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G	
Energ	1454 kJ / 343 kcal
Fett	1,0 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	70,0 g
- varav sockerarter	1,5 g
Fibrer	2,2 g
Protein	12,0 g
Salt	<0,01 g

**molino**

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