

Pizzamel tipo 0, 10x1kg

1 kg

Et spesialmel for deg som like å lage din egen hjemmelagde pizza. Pizzamel tipo 0 er laget av spesielt utvalgte kornsorter og er ekstra finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig deig, som er lett å forme - perfekt til baking av pizzabunn.

Varenummer: 505001 | EPD-nummer: 4258331 | GTIN: 07020655050017

INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Norgesmøllene AS

VAREMERKE:
Norgesmøllene

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

+47 952 58 782
elisabeth.klokkervold@norgesmollene.no

84 produkter i databasen

Se flere produkter fra Norgesmøllene

Ingredienser

HVETEMEL Tipo 0

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 433 kJ/ 338 kcal
Fett	1,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,30 g
- Enumettede fettsyrer	0,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	69,60 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,80 g
Kostfiber	2,70 g
Protein	11,10 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	Matmel
Varenummer	505001
EPD-nummer	4258331
GTIN	07020655050017
GTIN2	7020655050024
GTIN3	7020659050013
Opprettet dato	23.04.2015
Oppdatert dato	28.09.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	*Ikke oppgitt*
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026

Tilberedning

Stekes	Pizzabunn: 320 g / ca. 5 dl Pizzamel tipo 0 ½ ts salt ½ pose tørrgjær 2 ss olje 2 dl lunkent vann (ca. 38 °C). 1. Bland alle ingrediensene og elt i ca. 5 minutter i kjøkkenmaskin eller rør sammen for hånd. Juster om nødvendig deigen med mel/ vann, men la den være litt løs. 2. Hev deigen i 30 - 40 minutter, eller til dobbel størrelse. 3. Kjevle deigen ut på en plate med bakepapir. Etterhev deigen etter ønske, avhengig hvor tynn og sprø bunn du ønsker. Ingen etterheving gir tynnest og sprøest bunn. 4. Legg på ønsket fyll. 5. Stekes ved 250 °C i 10-15 minutter avhengig av ovn. Avkjøl på rist. TIPS TIL SPRØ BUNN: For å få en ekstra sprø og tynn pizzabunn benyttes en pizzastein. Varm pizzasteinen opp i stekeovnen før du legger på pizzaen. Ikke etterhev bunnen. Strø semulegryn på steinen før du legger på pizzaen for å unngå at den brenner seg fast. Stekes ved 225 °C i 10-15 minutter. Avkjøl på rist.

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kornblandinger/korn/linse produkter
Klasse	Korn/mel
Brick kode	Mel – kornblanding/frokostblanding (tørrvare)

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 23.11.2026