



Pizzamel Tipo 00 Napolitansk Stil 1kg

1000 g

Dette er et pizzamel tipo 00 av kraftige hvetesorter som kjennes som pudder. Ideelt for pizzabunn Napolitansk stil – med høy og luftig kant, myk og elastisk innside. Er du blant dem som er enig i at pizzabunnen spiller hovedrollen i en god hjemmelaget pizza, og legger ekstra tid og kjærlighet i å oppnå den perfekte pizzabunnen? Da er dette pizzamelet for deg! STERKT PIZZAMEL Pizzamelet består av kraftige hvetesorter med et høyt innhold av proteiner på 12,5 %. Det gir en smidig og elastisk deig å jobbe med. LANGTIDSHEVING Det sterke pizzamelet egner seg spesielt godt til langtidsheving som utvikler aromaene i deigen. TIPO 00 Dette melet er etter den italienske standarden et tipo 00 mel. Det betyr at 55 % av kornet er malt til mel. Vi bruker mer av kjernen til kornet, og mindre av skallet. Melet er ekstra finmalt som gir en herlig pudderaktig konsistens.

Varenummer: 505031 | EPD-nummer: 5917372 | GTIN: 07020655050314



INFORMASJONSEIER:
Norgesmøllene AS

PRODUSENT:
Norgesmøllene AS

VAREMERKE:
Møllerens

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

28 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Møllerens

Ingredienser

HVETEMEL

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	1 465 kJ/ 346 kcal
Fett	1,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,20 g
- Enumettede fettsyrer	0,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	69,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,50 g
Kostfiber	2,00 g
Protein	12,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	
Varegruppe	
Varenummer	505031
EPD-nummer	5917372
GTIN	07020655050314
GTIN2	7020655050321
GTIN3	7020659050310
Opprettet dato	13.10.2022
Oppdatert dato	08.10.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	25 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	545 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

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

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Type korn	Hvetemel
Hvis økologisk	Nei