


# Pizzamel tipo 00 napolitansk stil, 10x1kg

1 kg

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:**
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**

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<br>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 | 29.09.2026 |

# 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) | *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

# 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 |

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