



## PIZZAMEL

1 KGM

Italiensk finmalt tipo 0 mel som inneholder 10,7% protein. W 240 - 270. Brukes tradisjonelt til pizza. Melet gjør pizzaskorpen luftig og gir mye smak. Anbefalt hevetid 4-8 timer.

Varenummer: 130152 | EPD-nummer: 120477 | GTIN: 07026591301527



**Oluf Lorentzen**

**PRODUSENT:**  
Oluf Lorentzen AS

**VAREMERKE:**  
DALLARI

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 414 20 711  
[pehi@oluf.no](mailto:pehi@oluf.no)  
[www.oluf.no](http://www.oluf.no)

**4 produkter i databasen**

**Se flere produkter  
fra DALLARI**

## Ingredienser

Hvetemel.

## Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **Sennep og Soya**

- 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	1 435 kJ/ 343 kcal
Fett	1,19 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,29 g
Karbohydrat	71,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,60 g
Kostfiber	2,70 g
Protein	10,70 g
Salt	0,01 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Matmel
Varenummer	130152
EPD-nummer	120477
GTIN	07026591301527
GTIN2	8007803000086
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2024
Oppdatert dato	18.03.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	290 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>