



Classica Pizzamel 25kg

Classica er en melblanding av utvalgte typer av hvetekorn, innhøstet når enzym mengden er som størst med minimum 11,5 % protein. Melet er anbefalt å bruke med «direkte metoden» med middels lang hevetid i romtemperatur i ca 5-6 timer. Classica melet passer best for tilberedning av tradisjonell napolitansk pizza.

Varenummer: 121569 | EPD-nummer: 4202628 | GTIN: 08009685001403



PRODUSENT:
Haugen-Gruppen A/S

VAREMERKE:
Polselli

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no

2 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Polselli**

Ingredienser

100% durumhvetemel

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	1 497 kJ/ 353 kcal
Fett	2,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	72,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	11,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	121569
EPD-nummer	4202628
GTIN	08009685001403
GTIN2	7036340031773
GTIN3	
Opprettet dato	24.06.2025
Oppdatert dato	15.07.2025

Oppbevaring

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