



Mel rimacinata grana duro 25kg molino

Mel Rimacinata Grano Duro er et premium semulemel laget av nøye utvalgte hvetesorter av hardhete (grano duro). Dette melet er finmalt (rimacinata), noe som gir en jevnere tekstur samtidig som det beholder hardhvetens karakteristiske gyldne farge og robuste smak. Det høye proteininnholdet og den naturlige elastisiteten i dette melet gjør det ideelt for håndverksbakst. Grano Duro-mel brukes tradisjonelt i italiensk matlaging til å lage fersk pasta, brød som Altamura-brød, pizza med sprø bunn og andre rustikke bakverk. Den unike tekturen gir deigen en fast konsistens, samtidig som den sikrer en luftig og delikat sluttresultat.

Varenummer: 900081 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369000813



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220

post@wulffco.no

www.wulffco.no

1858 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Wulff & Co

Ingredienser

durum **hve**te

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	1 466 kJ/ 350 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	69,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,00 g
Protein	14,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Ophavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	900081
EPD-nummer	
GTIN	97059369000813
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	22.01.2025
Oppdatert dato	22.01.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	Ikke oppgitt
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
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