



## Mel 5 Stagioni blu tipo 00 25 kgs

Mel 5 Stagioni Blu Tipo 00 er et førsteklasses italiensk mel laget av nøye utvalgt hvetekorn, malt for å oppnå den fineste teksturen. Dette tipo 00-melet er kjent for sin høye kvalitet og egner seg spesielt godt til autentisk italiensk pizza, pasta og delikate bakverk. Med sin optimale balanse mellom styrke og elastisitet gir melet en smidig deig som er lett å jobbe med, og som gir perfekte resultater hver gang. Den store 25 kg-sekken er ideell for profesjonelle kjøkken, bakerier eller pizzarestauranter, og sikrer nok mel til større produksjon uten å gå på kompromiss med kvaliteten.

Varenummer: 900108 | EPD-nummer: | GTIN: 97059369001087



**PRODUSENT:**  
Wulff & Co AS

**VAREMERKE:**  
Wulff & Co

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

+47 233 76 220

[post@wulffco.no](mailto:post@wulffco.no)

[www.wulffco.no](http://www.wulffco.no)

1776 produkter i  
databasen

Se flere produkter  
fra Wulff & Co

## Ingredienser

Hvete

## 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	1 442 kJ/ 345 kcal
Fett	1,80 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	66,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,30 g
Protein	12,50 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	900108
EPD-nummer	
GTIN	97059369001087
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.11.2024
Oppdatert dato	13.12.2024

## 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>