



Datablad

Norgesmøllene Pizzamel Tipo 00 napolitansk stil

Varenr. 505031

EPDnr. 5917372

Varenehet: 10 x 1 kg

Dato: 04.06.2026

Sist endret: 01.06.2026

Ingredienser	HVETEMEL Tipo 00	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1442 kJ
	Fett	1,8 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,5 g
	enumettede fettsyrer	0,2 g
	flerumettede fettsyrer	1,1 g
	Karbohydrater	66,0 g
	herav:	
	sukkerarter	0,3 g
	Kostfiber	2,7 g
	Protein	12,5 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	<p>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.</p> <p>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.</p>	
Oppbevaring	Tørt og kjølig, godt adskilt fra varer med sterk lukt.	
Spesifikasjoner	Norgesmøllene forholder seg til myndighetskrav (EU krav) når det gjelder innhold av tungmetaller, mykotoksiner, pesticider og mikroorganismer. Norgesmøllenes produkter inneholder ikke genmodifiserte råvarer, tilsetningsstoffer eller aromaer som er merkepliktig i henhold til Matinformasjonsforskriften, Kap II §4. Norgesmøllene forholder seg til HACCP krav og er sertifisert etter ISO 9001:2015 og FSSC 22000.	
Produkttips	Med sine egenskaper egner dette pizzamelet seg også godt til surdeigsbakst og bakst hvor du ønsker et luftigere resultat.	