



Datablad

Norgesmøllene Pizzamel Tipo 00 napolitansk stil

Varenr. 505031

EPDnr. 5917372

Varenehet: 10 x 1 kg

Dato: 12.03.2026

Sist endret: 11.03.2026

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	<p>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.</p>	
Produkttips	Med sine egenskaper egner dette pizzamelet seg også godt til surdeigsbakst og bakst hvor du ønsker et luftigere resultat.	