



Datablad

Norgesmøllene Tipo 00

Varenr. 505037

EPDNr. 6143804

Varenehet: 1 x 10 kg

Dato: 12.03.2026

Sist endret: 09.03.2026

Ingredienser	Siktet HVETEMEL	
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 g
	herav:	
	sukkerarter	0,3 g
	Protein	12,5 g
	Salt	0 g
Produktinformasjon	Melet består av kraftige hvetesorter med et høyt innhold av protein på 12,5 %. Melet er ekstra finmalt, nærmest som pudder. Dette gir en smidig og elastisk deig å jobbe med. Det egner seg godt til surdeigsbaking og baking av brød med lange liggetider. Melet er ekstra lyst og egner seg også godt til baking der man ønsker en lys innside, f.eks donuts, kaker og focaccia. Perfekt for baking av alle typer pizza, spesielt klassisk Napolitansk pizzabunn. Pizzaen får den karakteristiske høye og luftige kanten, og myke og elastiske innsiden.	
Oppbevaring	Oppbevares tørt og kjølig, godt atskilt 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 melet seg i tillegg til pizza også godt til surdeigs- og håndverksbakst med lange liggetider.	