

Pizzamehl Tipo 00

Unser Pizzamehl Tipo 00 wird nach italienischem Vorbild aus einer Mischung von Weizenmehl und Dunst hergestellt. Das feine Mehl eignet sich perfekt im Bäckerhandwerk, vor allem zur Herstellung von Pizzateig.

Es ist sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität (Naturland, EU-Bio) bei uns erhältlich.

Durch ausgewählte Rohstoffe ist Tipo 00 bestens zur Herstellung von mediterranen Gebäcken geeignet, wie:

- Pizza
- Ciabatta
- Focaccia
- pikante Kuchen
- Blätterteig

Zutaten:

100% Weizen

Nährwerteangaben pro 100g:

Energie	1444 kJ 340 kcal
Fett / davon gesättigte Fettsäuren	1,0g 0,2g
Kohlenhydrate / davon Zucker	71g <0,5g
Ballaststoffe	4,0g
Eiweiß	9,8g
Salz	<0,01g

Verpackungsgrößen



25kg-Säcke



Big Bag



Lose
Verladung



Tüten bis
10kg

Lieferbar in



EU Bio



Halal



konventionell Koscher



Naturland



Biozyklisch-
vegan