

Pizzamehl Tipo 00 1 kg

Pizzamehl nach italienischer Art - Für knusprige Pizza:

Unser Mehl ist speziell für Pizza gemahlen, ein Teig daraus kann sehr dünn gebacken werden. Besonders glattes und feines Pizzamehl aus Weizen. Durch ausgewählte Rohstoffe eignet sich Tipo 00 bestens zur Herstellung von italienischen Gebäcken wie:

- Pizza
- Ciabatta
- Focaccia
- pikante Kuchen
- Blätterteig

Hier finden Sie unser [Pizza-Rezept](#) und [Focaccia-Rezept](#).

Sein Charakter: Besonders glattes, wenig griffiges Mehl. Es sorgt dafür, dass Pizzateig sich sehr dünn ausrollen lässt.

Seine Besonderheiten: Durch ausgewählte Rohstoffe eignet sich Tipo 00 bestens zur Herstellung von italienischen Gebäcken wie Pizza und pikante Kuchen.

Unser Tipp: Für die Herstellung mediterraner Spezialitäten wie Ciabatta und Focaccia usw. eignet es sich ebenfalls hervorragend.

Unsere Empfehlung: Diese Ausmahlung eignet sich sehr gut für italienische Gebäcke, wie Pizza, pikante Kuchen und Blätterteig. Zudem für die Herstellung mediterraner Spezialitäten wie Ciabatta und Focaccia.

Als regional verankerte Mühle setzen wir traditionell auf heimische Rohstoffe. Deshalb kommt das für unser konventionelles Mehl verwendete Getreide überwiegend aus Baden-Württemberg und Bayern.

Desgleichen sind uns Untersuchungen durch unabhängige Labore und Kontrollinstitute genauso wichtig wie Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Somit können wir Ihnen eine hohe Qualität des Produktes garantieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1447 kj
Brennwert kcal	341 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Gewichtsabweichungen durch Feuchtigkeitsverlust sind möglich. Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
WEIZENMEHL Tipo 00