

Pizzamehl 100% Ascona



Bringen Sie den authentischen Geschmack des Tessins in Ihre Küche mit unserem Pizzamehl, 100% made in Ascona.

Eine einzigartige, ausgewogene, hauseigene Mischung aus Hartweizenmehl, Weichweizenmehl und rotem Tessiner Mais, sorgfältig ausgewählt für ein intensives Aroma, natürliche Farbe und unverwechselbaren Charakter.

Die Rezeptur wurde in Zusammenarbeit mit erfahrenen Pizzaioli entwickelt und garantiert einen geschmeidigen Teig, optimale Gärung sowie eine Pizza, die innen luftig und aussen knusprig ist. Ideal für alle, die handwerkliche Qualität, regionale Zutaten und eine echte Tessiner Pizza schätzen.

Zutaten: WEIZENMEHL, HARTWEIZENMEHL, MAISMEHL

Nährwerte pro	100 g
Energie	1423 kJ (340 kcal)
Fett	1.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	65 g
davon Zucker	0.55 g
Ballaststoffe	4.0 g
Eiweiss	13 g
Salz	0.003 g