



Italien

Lombardei (Lombardia)

Industria Molitoria Perteghella, Solarolo di Goito

Die Ursprünge von Perteghella gehen auf das Jahr 1939 zurück. Alles begann mit einer Wasserrad betriebenen Mühle. Im Laufe der Jahrzehnte wurde die Mühle ständig erweitert und modernisiert. Was sich im Laufe der Zeit nicht geändert hat, ist das Engagement und die Leidenschaft der Familie Perteghella für die Müllereikunst. Durch die Innovationen, Erfahrung und Einsatz moderner Technologien entwickelte sich das Unternehmen in eine der bedeutendsten Mühlen Italiens. Heute leitet die 5. Generation der Perteghella das Unternehmen getreu dem Motto "A ognuno la sua farina - Jedem sein eigenes Mehl" um den hohen Ansprüchen der unterschiedlichsten Küchen gerecht zu werden.

Farina di Grano Tenero Tipo 00 - Pizzamehl Typ 00 **2,29 €**
Weichweizenmehl

Pizzamehl Typ 00, 1 kg Packung 5680

Das klassische Weichweizenmehl Typ "00" für echte neapolitanische Pizza und andere Klassiker der italienischen Küche

Durch den höheren Klebereiweiß-Anteil (Gluten) von 7-14% wird der Teig elastischer und ist ideal für Pizza, Pasta und Co.

Semola Rimacinata di Grano Duro - Hartweizengriess **3,29 €**
doppelt gemahlen 1 Kg Pck.

Hartweizengriess - doppelt gemahlen, 1 kg Packung 5681

Zweifach gemahlener Hartweizengries zur Herstellung von Pasta, Brot, Focaccia und Pizza.