

MOLINO
Casillo
 DAL 1958

Exklusiv Sortiment - Molino Casillo



Weizenmehl Typ "0" M

W 290
 Art. 090070
 Sack à 12,5 kg

Ideal für die Zubereitung von Pizza /
 Focaccia mit mittlerer Teigruhe.

Weizenmehl Typ "0" L

W 340
 Art. 090071
 Sack à 12,5 kg

Ideal für die Zubereitung von Pizza /
 Focaccia mit langer Teigruhe.
 Auch für Vorteig geeignet.

Weizenmehl Typ "0" XL

W 380
 Art. 090072
 Sack à 12,5 kg

Ideal für die Zubereitung von Pizza /
 Focaccia mit langer Teigruhe.
 Auch für Blechpizza geeignet.



Weizenmehl Typ "0" Unica

W 260
 Art. 090078
 Sack à 12,5 kg

Ideal für die Zubereitung von Pizza /
 Focaccia mit kurzer Teigruhe.

Weizenmehl Typ "1" Aroma

W 280
 Art. 090073
 Sack à 12,5 kg

Ideal für die Zubereitung von Pizza,
 die mit tiefer Temperatur gebacken
 wird.

Weizenmehl Typ "2" Media

W 260
 Art. 090077
 Sack à 12,5 kg

Ideal für die Zubereitung von Brot
 mit kurzer Teigruhe.



Hartweizengriess fein gemahlen

W 180

Art. 090074

Karton à 10 x 1 kg

Ideal für die Zubereitung von Brot, frischen Teigwaren, Pizza, Focaccia und Kuchen.



Hartweizengriess fein gemahlen "Top"

W 220

Art. 090075

Sack à 25 kg

Ideal für die Zubereitung von Brot, Pizza und Focaccia.



Hartweizengriess grob "Extra Arancio"

Art. 090076

Sack à 25 kg

Ideal für die Zubereitung von frischen und trockenen Teigwaren.



Trockenhefe

Art. 090079

Sack à 500 g