



Caputo polenta 500 g

Polenta er en italiensk spesialitet av maisgryn, som kan erstatte poteter og ris.

Antico Molino Caputo er en italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo er en av de ledende leverandørene av tipo «00» mel i Italia og USA, og anses av mange for å lage verdens beste pizzamel. Melet er finmalt og har høyere gluteninnhold enn de fleste meltyper, noe som bidrar til en smidigere pizzadeig. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest. "00" karakteriseres som det beste melet som er malt i Italia, med fin, pudderaktig konsistens. Polenta lages av maismel, og er en spesialitet i Italia. Caputo sin polenta er av grovmalt type.

Produktnummer	130199
EPD-nummer	6244412
Antall i kartong	12



* 6 2 4 4 4 1 2 *

Polenta er en tradisjonell italiensk matrett laget av gult maisgryn/maismel. Den har en grøtaktig substans som har blitt en viktig del av italiensk matkultur og har blitt populær i mange deler av verden. Polenta kan tilberedes på forskjellige måter og serveres på ulike vis. Den kan serveres varm og myk som en grøt, eller den kan avkjøles og stivne, slik at den kan skjæres i skiver eller firkanter. Stekt polenta er også populært, der den blir skåret i skiver og stekt til den blir sprø og gylden. Polenta er en allsidig rett som kan serveres som en siderett til forskjellige kjøtt- og grønnsaksretter, eller den kan brukes som en base for sauser, gryteretter eller andre smakfulle kombinasjoner. Polenta kan brukes til baking, og er en viktig ingrediens i maisbrød eller en mais tortilla.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid 7 min

Smaken av polenta er mild, med ett lite hint av mais og sødme. Polenta har enn har en gyllengul farge.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet