

Caputo pizzamel tipo-00 25 kg

Ekstra finmalt italiensk mel. Protein 12,5% W: 260-280.

Antico Molino Caputo er familiedrevet som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo pizzamel «00» er signaturproduktet deres. Caputo er en av de ledende leverandørene av «00» mel i Italia og USA, og anses av mange for å produsere 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.

Produktnummer	130155
EPD-nummer	4303830
Antall i kartong	1

4303830

Caputo "00" pizzeria er ideell til pizza, focaccia, ciabatta, eller til annet bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens. Melet er en egenutviklet blanding av den beste hveten på verdensmarkedet. Det er malt spesielt for å tåle stekning ved temperaturer over 370 °C. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en smidig og smakfull deig samt en sprø luftig skorpe.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet