

Caputo durum hvetemel semola 1 kg

Durumhvete semolato er mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta. Det er durumhvetemel som er kvernet to ganger for å få en ekstra fin malingsgrad, med et proteininnhold på 13% W:250. Egner seg også godt til brødbakst og kaker. Gir en fin gylden farge på den hjemmelagede pastaen.

Antico Molino Caputo er en ekte italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Durumhvete, eller hardhvete som den også kalles, er en type korn som inneholder mer gluten og protein enn vanlig hvete. Caputo durumhvete består av finmalte semulegryn. Melet har den karakteristiske gylne fargen som er typisk for durumhvete.

Produktnummer	130157
EPD-nummer	4349148
Antall i kartong	10

4349148

I Italia er durumhvete semolato mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta. Egner seg også godt til brødbakst og kaker. Dette er et durumhvetemel som er kvernet to ganger for å få en ekstra fin malingsgrad. Durumhvete er fint å bruke til utbaking av pizza da det ikke trekker inn i deigen.

Durumhveten gjør at konsistensen blir noe hardere enn ved bruk av vanlig hvetemel.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet