

Caputo hvetemel tipo-00 Saccorosso 25 kg

Caputo saccorosso er ideell til pizza, focaccia, ciabatta, eller til annet bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens. Melet er en egenutviklet blanding fra 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. Protein 13% W:300-320

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. Dette melet har et protein innhold på ca 13%. Det gjør at deigen blir mer elastisk, tåler lengre eltetid, er mer robust og gir bakverk som brød og pizzabunn mer volum.

Produktnummer	130159
EPD-nummer	4806261
Antall i kartong	1

4806261

Caputo saccorosso er ideell til pizza, focaccia, ciabatta, eller til annet bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens. Melet er en egenutviklet blanding fra 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, smakfull og luftig bakst.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet