

Caputo hvetemel tipo-0 Nuvola Super 25 kg

Ekstra finmalt italiensk mel som gir luftige og flotte bakverk. Inneholder 13,5% protein. W:320-340.

Antico Molino Caputo er familiedrevet, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. 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. Nuvola Super er et 100% naturlig produkt som er et resultat av et nøye utvalg av korn og er av type «0».

Produktnummer	130162
EPD-nummer	5507710
Antall i kartong	1

5507710

Ideell for baking av italiensk pizzabunn med en luftig, smakfull og sprø skorpe. Velegnet til Autolyse og Poolish.

Dette melet gir baksten en luftig, smakfull og sprø skorpe.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet