



## Caputo hvetemel tipo-0 Nuvola 1 kg

Caputo Nuvola er et pizzamel med et proteininnhold på 12,5% og en styrke på W 270-290. Melet er av typen tipo-0, og egner seg spesielt godt når du ønsker en pizza med høy, flott skorpe. Hevetid opptil 72 timer. Tåler temperatur over 370 grader!

Antico Molino Caputo er familiedrevet selskap 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 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.

<b>Produktnummer</b>	130164
<b>EPD-nummer</b>	5507884
<b>Antall i kartong</b>	10



Nuvola tipo «0» mel fra Caputo har en god balanse mellom glutenproteiner samt fiber, og det passer perfekt til pizzadeig med middels og lang gjæretid. Melet har stor hevekraft som gir store og luftige skorper på pizzaen. Dette er favoritten til mange italienske pizzakokker. For den klassiske "napolitanske deigen" er det ideelle å sette av omtrent 72 timer, fordelt slik: 48 timer i kjøleskapet og 24 timer i romtemperatur (ca. 22 grader)

Melet gir smakfulle, store og luftige pizza skorper.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet