



## Caputo hvetemel tipo-0 Manitoba 1 kg

Manitoba er et italiensk mel med et svært høyt proteininnhold på hele 14%. W: 360-380 som gir en elastisk og smidig deig som kan heve i 72 timer. Vi anbefaler å bruke Manitoba som forsterkning i pizzadeigen eller alene. 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>	130165
<b>EPD-nummer</b>	5507736
<b>Antall i kartong</b>	10



Manitoba mel har sin opprinnelse fra Nord Amerika og Sør i Canada og har hatt høy popularitet hos italienerne siden melet ble introdusert av Amerikanske soldater under 2. verdenskrig. Den har et høyt innhold av glutenprotein som gir en elastisk og smidig deig. Tipo «0» melet brukes for eksempel til baking av brød, butterdeig, croissanter og pizza. Vi anbefaler å bruke manitoba for ekstra luftig bakverk.

Manitoba hvetemel gir en ekstra luftig og smakfull bakst.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet