

Caputo hvetemel tipo-1 25 kg

Finmalt italiensk mel som gir luftige og flotte bakverk. Proteininnhold 14% W:250-270.

Antico Molino Caputo er familiedrevet som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo pizzamel «00» er signaturproduktet deres. 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.

Produktnummer	130167
EPD-nummer	6721906
Antall i kartong	1

6721906

Dette melet er steinmalt og er av type 1. Melet egner seg til baking av rustikke brød og pizzabunn.

Gir en sprø og smakfull stekeskorpe, samt en særegen farge på baksten og en fantastisk aroma.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet

Oluf Lorentzen