



Caputo glutenfritt mel 1 kg

Caputo Fiore Glut er en egenutviklet blanding av glutenfri hvetestivelse og naturlige ingredienser som er naturlig glutenfri. Egnert for baking av brødvarer og pizzabunner. Melet gir en smidig deig og luftige bakverk med mye smak. Hevetid opptil 24 timer.

Antico Molino Caputo er en italiensk familiebedrift som ble etablert i 1924. Ledes nå av tredje generasjon Caputo. På deres møller i Napoli, produserer de mel til pizza, pasta og bakevarer både til privat og profesjonelt bruk. De har fokus på kvalitet og bruker kun utvalgte råvarer til deres produksjon samt en teknologi som innebærer langsom kvering av kornet, for å bevare egenskaper og smak til de forskjellige mel typene. Caputo glutenfritt mel er en egenutviklet blanding av glutenfri hvetestivelse og ingredienser som er naturlig glutenfri.

Produktnummer	130169
EPD-nummer	5730866
Antall i kartong	12



* 5 7 3 0 8 6 6 *

Caputo Fiore Glut er en egenutviklet blanding av glutenfri hvetestivelse og naturlige ingredienser som er naturlig glutenfri, og kombinasjonen er nøye utformet for å produsere de fineste kvalitets brød og pizzabunner. Caputo Fioreglut egner for baking av brødvarer og pizzabunner. Oppskrift til deig: 1 kg fioreglut, 8 dl vann, 1/4 pakke gjær, ca 2 ss extra virgin olivenolje, 25 g salt. Melet gir en smidig og smakfull deig.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet