



## Caputo hvetemel tipo-00 Pasticceria 1 kg

### Italiensk tipo 00 mel til bakverk.

Antico Molino Caputo er familiedrevet og ledes nå 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.

<b>Produktnummer</b>	130188
<b>EPD-nummer</b>	5797428
<b>Antall i kartong</b>	10



Det italienske ordet pasticceria betyr på norsk – bakeri. Dette melet er finmalt av typen tipo 00 og kan brukes til alle typer kakebaking, paier, kjeks og finere bakverk.

Melet har en pudderaktig konsistens og gir en luftig lett deig.