



Caputo pizzagjær 100 g

Italiensk tørrgjær som er perfekt til pizzadeig. Krever 1/3 sammenlignet med fersk gjær. Kan brukes direkte i melblandingen og bør oppbevares i kjøleskap etter åpning.

Antico Molino Caputo er familiedrevet selskap som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo er først og fremst 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. Tørrgjæren er et helt naturlig produkt fra Antico Molino Caputo, basert på vanlig bryggergjær hvor de har tilsatt en spesiell type sukker hentet fra rødbeter og sukkerrør.

Produktnummer	130202
EPD-nummer	5507827
Antall i kartong	10



* 5 5 0 7 8 2 7 *

Tørrgjæren fra Caputo er egnet for alle typer gjærdeig. Anbefales å bruke sammen med alle våre Caputo pizzamel varianter. Krever 1/3 sammenlignet med fersk gjær. Behøver ikke å blandes ut med vann før bruk.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Gir en luftig bakst.