



## Caputo pizzamel grano nostrum 1 kg

Hvetemel tipo 0 fra 100 % italiensk korn fra Sør-Italia.  
W250/270

Antico Molino Caputo er familiedrevet og som 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. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest.

<b>Produktnummer</b>	130198
<b>EPD-nummer</b>	6111330
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 1 1 1 3 3 0 \*

Caputo pizzamel grano nostrum, som betyr vårt korn på norsk, er et resultat av et samarbeid og utvikling i felleskap av kornbønder i Italia. Hvetemelet er malt fra korn med høy kvalitet fra forskjellig jordsmonn og er 100 % italiensk. Dette er et tipo 0 mel, som egner seg godt til napolitansk pizza, pizza in teglia alla romana, focaccia, gjærbakst og kakebakst. Gjæringstiden i romtemperatur er fra 14-24 timer.

Lang hevetid, gir speiselt pizzabunn en bedre smak samt en luftig og sprø stekeskorpe.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet