

Caputo hvetemel tipo-0 Manitoba 25 kg

Finmalt mel med protein innhold 14% W: 360-380.

Antico Molino Caputo er familiedrevet selskap som nå ledes av tredje generasjon Caputo. 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 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	130220
EPD-nummer	6971451
Antall i kartong	1

6971451

Manitoba mel har sin opprinnelse fra Nord Amerika og Sør i Canada og har hatt høy popularitet hos italienerne siden melet ble introdusert av Amerikanske soldater under 2. verdenskrig. Den har et høyt innhold av glutenprotein som gir en elastisk og smidig deig. Tipo «0» melet brukes for eksempel til baking av brød, butterdeig, croissanter og pizza. Vi anbefaler å bruke manitoba som forsterkning i pizzadeigen for et mer elastisk resultat, perfekt for å kaste i lufta som en ekte «pizzaiolo».

Manitoba hvetemel gir en luftig og smakfull bakst.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet