



Caputo glutenfritt bakemel 1 kg

Glutenfritt bakemel som er sammensatt av nøye utvalgte naturlige glutenfrie råvarer. Egner seg til baking av glutenfrie søte bakverk, dessertpaier, pannekaker og vafler.

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 kverning av kornet, for å bevare egenskaper og smak til de forskjellige mel typene. Caputo glutenfritt bakemel er en egenutviklet blanding som egner seg godt til baking av bakevarer.

| | |
|-------------------------|---------|
| Produktnummer | 130200 |
| EPD-nummer | 6344022 |
| Antall i kartong | 12 |



* 6 3 4 4 0 2 2 *

Caputo glutenfritt bakemel er sammensatt av nøye utvalgte naturlige glutenfrie råvarer som mandelmel, risemel, malte psylliumfrø og maisstivelse. Caputo glutenfritt bakemel egner seg til baking av glutenfrie søte bakverk, dessert paier, pannekaker og vafler. Melet gir et luftig og saftig bakverk med mye smak.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet