

Caputo Aria hvetemel tipo-0 inaktiv surdeig 1 kg

Italiensk hvetemel tipo-0, tilsatt inaktiv surdeig. Ideell til baking av pinsa og panne pizza. W:300/320.

Antico Molino Caputo er en italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo er en av de ledende leverandørene av tipo «00» mel i Italia og USA, og anses av mange for å lage 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.

Aria er hvetemel tipo "0" malt i fra korn med høy kvalitet og som er tilsatt inaktiv surdeig. Denne spesielle blandingen er spesielt laget for å gi bakverket en luftig og ekstra sprø konsistens. Blandingen må aktiveres ved å tilsette gjær. Aria er ideell til baking av pinsa og panne pizza samt focaccia. Protein: 13% W: 300/320.

Produktnummer	130203
EPD-nummer	6353544
Antall i kartong	10

Fyldighet	Skarphet	Fasthet

6353544