

Caputo durum hvetemel semola 1 kg



Durumhvete semolato er mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta. Egner seg også godt til brødbakst og kaker. Gir en fin gylden farge på den hjemmelagede pastaen.

Antico Molino Caputo er en ekte italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Durumhvete, eller hardhvete som den også kalles, er en type korn som inneholder mer gluten og protein enn vanlig hvete. Caputo durumhvete består av finmalte semulegryn. Melet har den karakteristiske gyldne fargen som er typisk for durumhvete.

Varenr.	130157-fpak
EPD nr.	4349148
Antall i Dpak	10

I Italia er durumhvete semolato mest brukt til å lage hjemmelaget fersk pasta. Egner seg også godt til brødbakst og kaker.

Durumhveten gjør at konsistensen blir noe hardere enn ved bruk av vanlig hvetemel.

