



Caputo pizzamel 00 25 kg

Ekstra finmalt italiensk mel. Protein 13% W: 280-300.

Antico Molino Caputo er familiedrevet som nå 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. Melet er finmalt og har lavere 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.

Varenr.	130155
EPD nr.	4303830
Antall i kartong	1

Caputo "00" pizzeria er ideell til pizza, focaccia, ciabatta, eller til annet bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens. Melet er en egenutviklet blanding av den beste hveten på verdensmarkedet. Det er malt spesielt for å tåle stekning ved temperaturer over 370 °C. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en smidig og smakfull deig.

