



Caputo hvetemel tipo-0 Nuvola 5 kg

Finmalt italiensk mel med protein innhold 12,5% W:270-290.

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	130183
EPD-nummer	5792775
Antall i kartong	1



* 5 7 9 2 7 7 5 *

Nuvola tipo «0» mel fra Caputo har en god balanse mellom glutenproteiner samt fiber, og det passer perfekt til pizzadeig med middels og lang gjæretid. Melet har stor hevekraft som gir store og luftige skorper på pizzaen. Dette er favoritten til mange italienske pizzakokker. Anbefalt heving av deig: 3 timer hviletid i romtemperatur og mellom 36 og 48 timer i kjøleskap. Deigen tas ut 2 timer før bruk.

Melet gir smakfulle, store og luftige pizza skorper.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet