



## Caputo pizzamel tipo-00 5 kg

Ekstra finmalt italiensk tipo 00 mel, perfekt til baking av pizzabunner. Proteininnhold 13%. W:280-300

Antico Molino Caputo er familiedrevet og som 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. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest.

Dette er en mel blanding som er ideell for tillaging av en klassisk napolitansk pizzabunn. Melet er av type «00» og inneholder 12,5% proteiner. Anbefalt heving av deig: 2 timer hviletid i romtemperatur, 24 timer heving i kjøleskap. Deigen tas ut av kjøleskapet 3 timer før bruk.

Dette melet er ekstra finmalt, nærmest som pudder. Melet gjør deigen smidig, smakfull og gir pizzabunn en fyldig luftig konsistens.

Produktnummer	130184
EPD-nummer	6042287
Antall i kartong	1

Fyldighet

Skarphet

Fasthet



\* 6 0 4 2 2 8 7 \*