

(Nytt nr 130197) Caputo Fior di riso 1 kg

Rismel til baking og utbaking.

Antico Molino Caputo er familiedrevet og ledes nå 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.

Det finnes mange typer rismel ut ifra type ris, opprinnelse og hvor finmalt det er. Fiore di riso er finmalt hvitt rismel fra Italia. Rismelet inneholder ikke gluten og kan derfor brukes som et alternativ til hvetemel. Det er ideelt til ut baking, baking av en pizzabunn eller andre deiger. Passer utmerket til hjemmelaget tempuradeig eller til andre bakverk.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Melet har en pudderaktig konsistens og gir et luftig bakverk med mild smak.

Produktnummer	130189
EPD-nummer	5797451
Antall i kartong	12

5797451

29.03.2024

Oluf Lorentzen