

(Utgått) Caputo hvetemel tipo-0 ØKO 25 kg

Italiensk økologisk tipo 0 hvetemel

Antico Molino Caputo er en italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo er en av de ledende leverandørene av tipo «00» mel i Italia og USA, og anses av mange for å lage verdens beste pizzamel. Melet er finmalt og har høyere 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. Dette melet har et protein innhold ca 13%. Det gjør at deigen blir mer elastisk, tåler lengre eltetid, er mer robust og gir bakverk som brød og pizzabunn mer volum.

Produktnummer	130195
Antall i kartong	1