



Caputo pizzamel grano nostrum 1 kg

Hvetemel tipo 0 fra 100 % italiensk korn fra Sør-Italia. W250/270

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.

Caputo pizzamel grano nostrum, som betyr vårt korn på norsk, er et resultat av et samarbeid og utvikling i felleskap av kornbønder i Italia. Hvetemelet er malt fra korn med høy kvalitet fra forskjellig jordsmonn og er 100 % italiensk. Dette er et tipo 0 mel, som egner seg godt til napolitansk pizza, pizza in teglia alla romana, focaccia, gjærbakst og kakebakst. Gjæringstiden i romtemperatur er fra 14-24 timer.

Lang hevetid, gir speiselt pizzabunn en bedre smak samt en luftig og sprø stekeskorpe.

Produktnummer	130198
EPD-nummer	6111330
Antall i kartong	10



* 6 1 1 1 3 3 0 *

Fyldighet

Skarphet

Fasthet