



## Caputo hvetemel tipo-00 1 kg

Italiensk mel med et proteininnhold på 11% W:200-230 som gjør at det egner seg svært godt til pizza. Hevetid inntil 24 timer. Tåler temperatur over 370 grader!

Antico Molino Caputo er en ekte italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo pizzamel «00» er signaturproduktet deres. Caputo er en av de ledende leverandørene av «00» i Italia og USA, og anses av mange for å lage verdens beste pizzamel til napolitansk pizza. 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.

Produktnummer	130156
EPD-nummer	4347878
Antall i kartong	10



\* 4 3 4 7 8 7 8 \*

Caputo "00" Classica er ideell til focaccia, ciabatta, eller til annet bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens. Melet er en egenutviklet blanding av den beste hveten på verdensmarkedet. Det er malt spesielt for å tåle stekning ved temperaturer over 370 °C. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en smidig og smakfull deig.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet
-----------	----------	---------