



## Caputo hvetemel tipo-00 Americana 15 kg

Ekstra finmalt italiensk mel som gir en sprø stekeskorpe. Protein innhold 14,25% W:360-380.

Antico Molino Caputo er familiedrevet som nå 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. 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 er en melblanding som anbefales til en hjemmelaget amerikansk pizzabunn. Melet er av tipo 00 som har en pudderaktig konsistens. Melet er kvernet i en langsom prosess, for å bevare protein og stivelse som gjør at deigen får en fleksibel konsistens.

Gir en sprø, smakfull og mørk stekeskorpe.

<b>Produktnummer</b>	130168
<b>EPD-nummer</b>	5792767
<b>Antall i kartong</b>	1

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



\* 5 7 9 2 7 6 7 \*