

Caputo hvetemel tipo 00 1 kg



Vareinfo

Varenr.	130156-Dpak
EPD nr.	4347878
GTIN Fpak	8014601028747
GTIN Dpak	8014601028754
Antall i Dpak	10
Mengde	1 Kilogram(kg)
Drenet vekt	0 gram
Varegruppe	
Opprinnelsesland	
Opphavssted	Italia
Oppbevaring	2 - 24 °C

Vilkår for oppbevaring og bruk

Oppbevares kjølig og tørt, og ikke i direkte sollys.

Næringsinnhold per 100 g

Energi (KJ)	1456
Energi (kcal)	343
Fett (g)	1,00
Hvorav mettede fettsyrer (g)	0,10
Karbohydrat (g)	74,00
Hvorav sukkerarter (g)	0,90
Kostfiber (g)	2,00
Protein (g)	10,00
Salt (g)	0,00

Ingredienser

Hvetemel.

Allergener

Ja: Gluten

Kan inneholde spor av: Ingen

Caputo hvetemel tipo 00 1 kg



Ekstra finmalt italiensk mel, perfekt til fine bakverk.

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 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.

Caputo "00" pizzeria er ideell til pizza, 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 steking ved temperaturer over 370 °C. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en smidig og smakfull deig.