

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/caputo-doppio-zero-klasyczna-maka-typ-00-1kg-p-884.html>



CAPUTO Doppio Zero klasyczna mąka typ '00' 1kg

Cena brutto	9,20 zł
Cena netto	8,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8014601028747
Kod EAN	8014601028747
Producent	CAPUTO
Kod producenta	8014601028747
Nazwa handlowa	Mąka pizzeria typ 00
Waga	1000 g
Certyfikat	Gwarantowana tradycyjna specjalność, Jakość Tradycja
EAN (GTIN)	8014601028747
Marka	Caputo
Rodzaj	mąka pszenna
Cechy dodatkowe	niskotłuszczowe, superfood, wegańskie, wegetariańskie
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1.1 kg

Opis produktu



Historia marki Caputo Il mulino di Naoli zaczęła się w 1924 roku. Od samego początku pszenica była przetwarzana z pełnym poszanowaniem surowca i tradycji.

Dzięki doświadczeniu zdobytemu w 3 pokoleniach neapolitańskich mistrzów młynarskich, Caputo gwarantuje bardzo wysokie standardy jakości.

Firma zawsze stosowała bardzo powolną metodę mielenia, związaną ze starożytną sztuką mielenia. Pozwala to na uzyskanie bardzo wysokiej jakości mąki bez uszkodzenia skrobi, właściwości organoleptycznych, a przede wszystkim autentyczności smaku.

Caputo łączy wiele jakości włoskiej pszenicy, którą sprowadza z Umbrii, Marche i innych włoskich regionów, aby uzyskać podstawę swojego produktu. Następnie integruje je ze zbożami z Europy Północnej, w szczególności z Francji, Niemiec i Finlandii. W ten sposób produkty Caputo są niezwykle naturalne, również dlatego, że są przetwarzane bez dodatku enzymów chemicznych czy dodatków.

Wartość produktów Caputo jest doceniana i uznawana na całym świecie, ponieważ dzięki metodzie Caputo mąki mają zdolność maksymalnego zachowania naturalności i autentyczności smaków.

La farina dei professionisti
PROFESSIONALS' FLOUR



CAPUTO

Il mulino di Napoli - 1924

*Doppio
Zero*

Classica per tutti gli usi

SOFT WHEAT FLOUR TYPE "00"
ALL-PURPOSE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Solo dal Grano
FROM WHEAT ONLY

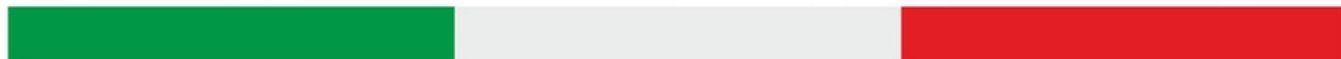
1 kg
2.2 lb



KLASYCZNA DO WSZYSTKICH ZASTOSOWAŃ

Idealny do miękkich, lekkich ciast. Polecane do jasnego pieczywa z miękkim, białym miększem.

Produkt importowany bezpośrednio z Włoch.



M A D E I N I T A L Y