

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/caputo-maka-cuoco-elastyczny-gluten-00-1kg-p-936.html>



## CAPUTO mąka CUOCO - elastyczny gluten '00' 1kg

Cena brutto	<b>9,90 zł</b>
Cena netto	<b>9,43 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8014601026354</b>
Kod EAN	<b>8014601026354</b>
Producent	<b>CAPUTO</b>
Cechy dodatkowe	<b>wegańskie, wegetariańskie</b>
Waga	<b>1000 g</b>
Rodzaj	<b>mąka pszenna</b>
Nazwa handlowa	<b>Mąka pszenna Caputo Couco 1000g</b>
Marka	<b>Caputo</b>
Kod producenta	<b>8014601026354</b>
EAN (GTIN)	<b>8014601026354</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>1.05 kg</b>

### Opis produktu



**Historia marki Caputo Il mulino di Napoli** 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 uszkodzania 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.



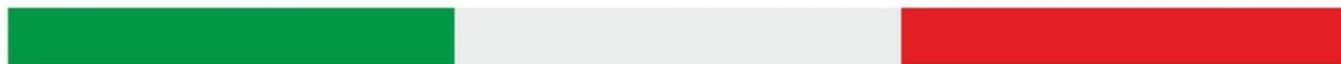
**Mąka Caputo „Saccorosso” Cuoco** zawiera elastyczny i odporny gluten, idealny do ciast długo wyrastających. Elastyczny gluten i miękka skrobia sprzyjają tworzeniu ciasta o doskonałym uwodnieniu, lekkim i doskonałym zakwaszeniu, zaspokajającym potrzeby najlepszych pizzerii. Idealny do ciasta długo wyrastającego i pizzy neapolitańskiej.

Składniki: Mąka z pszenicy miękkiej typu „00”.

---

Bez dodatku dodatków i enzymów. Zawiera gluten . Może zawierać śladowe ilości soi

Produkt importowany bezpośrednio z Włoch.



M A D E I N I T A L Y