

Dane aktualne na dzień: 02-07-2026 22:15

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/caputo-maka-do-makaronow-i-gnocchi-typ-00-1kg-p-885.html>



CAPUTO mąka do makaronów i gnocchi typ '00' 1kg

Cena brutto	9,50 zł
Cena netto	9,05 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8014601027153
Kod EAN	8014601027153
Producent	CAPUTO
EAN (GTIN)	8014601027153
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1.1 kg
Waga	1000 g
Rodzaj	mąka pszenna
Nazwa handlowa	Caputo Pasta Fresca e gnocchi
Marka	Caputo
Kod producenta	8014601027153

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 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

*Pasta fresca
e gnocchi*

Facile da stendere

SOFT WHEAT FLOUR TYPE "00"
EASY-ROLL



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Solo dal Grano
FROM WHEAT ONLY

1 kg
2.2 lb



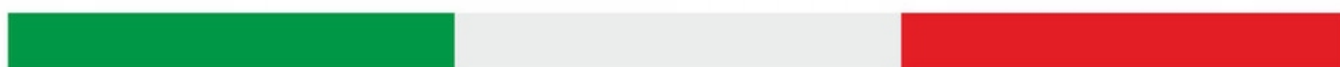
ŁATWA W ZASTOSOWANIU

Kalibrowana mąka, łatwa do rozwałkowania. Dzięki swojej elastycznej konsystencji idealnie nadaje się do dodawania smaku świeżym makaronom i gnocchi.

Do jakich przepisów?

Mąka kalibrowana ze skrobiami pierwszej ekstrakcji i glutenem odpornym. Połączenie z wodą pozwala uzyskać lśniące i spójne ciasto o niezwykłym smaku.

Produkt importowany bezpośrednio z Włoch.



M A D E I N I T A L Y