Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 04:08

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	**5,00 zł**
Cena netto	**4,76 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**8014601027153**
Kod EAN	**8014601027153**
Producent	**CAPUTO**
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**
EAN (GTIN)	**8014601027153**

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 uszkadzania 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.

