

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 17:20

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



---

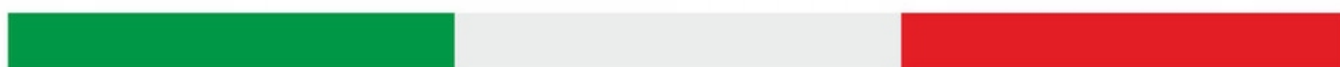
## ŁATWA W ZASTOSOWANIU

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