

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/caputo-pizzeria-wloska-maka-typ-00-do-pizy-1kg-p-248.html>



## CAPUTO Pizzeria włoska mąka typ '00' do pizy 1kg

Cena brutto	<b>9,50 zł</b>
Cena netto	<b>9,05 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>CAPUTO</b>
Kod producenta	<b>CAPUTO Pizzeria włoska mąka typ '00' do pizy 1kg</b>
Nazwa handlowa	<b>Mąka pizzeria typ 00</b>
Waga	<b>1 kg</b>
Marka	<b>Caputo</b>
Rodzaj	<b>mąka pszenna</b>
EAN	<b>8014601036100</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 z miękkiej pszenicy typ '00'** z elastycznym glutenem i miękką skrobią, co sprzyja tworzeniu ciast z doskonałym zaczynem, zaspokajających potrzeby najlepszych pizzerii. Idealna do klasycznej pizzy neapolitańskiej.

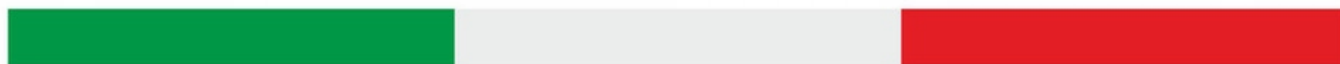
Produkt importowany bezpośrednio z Włoch.



---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1489kJ/352kcal
Tłuszcz	1.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g
Węglowodany	71.5 g
w tym cukry	1.0 g
Białko	13.0 g
Sól	0.018 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y