

Caputo, a nápolyi malom művészete

A Caputo liszt a nápolyi molnármesterek
3 generációjában szerzett tapasztalatoknak
köszönhetően garantálja a magas minőségi színvonalat.

Kínáljon eredeti, nápolyi pizzaélményt vendégeinek
a lassú őrlési módszerrel készült különleges lisztekkel.



Il mulino di Napoli

MIRBEST

A hivatalos
magyarországi forgalmazó.





Nuvola
25 kg

Könnyű levegős,
nagy lyukú tésztahoz ajánlott.



Nuvola Super
25 kg

Szuper könnyű levegős,
nagy lyukú tésztahoz ajánlott,
tökéletes focacciához,
serpenyős és modern pizzához.



Manitoba
25 kg

Magas fehérjetartalmú rugalmas liszt,
ideális süteményekhez, kelesztett
termékekhez.



Pizzeria
25 kg

Ideális klasszikus Nápolyi pizzához,
könnyű tészta, tökéletes kelesztés.



Saccorosso
25 kg

Ideális hűtött,
hosszú kelesztésű tésztahoz.



Tipo 1
25 kg

Természetes csírást és korpát
tartalmaz, jellegzetes szín,
illat jellemzi, feldob minden receptet.



**Fioreglut
Pizza e Pane**

1 kg
Gluténmentes

Kiváló minőségű, válogatott gluténmentes összetevőkből készült félkész termék, a hagyományos ízek megőrzése mellett.
Könnyű nedvességfelvételre és kiváló feldolgozhatóságra tervezett liszt.
Ideális sós pékárukhoz, mint pl. pizza, kenyér és focaccia.

Az igazi nápolyi pizza
elengedhetetlen
alapanyaga



Il mulino di Napoli



Caputo Pasta fresca e gnocchi

25 kg

Könnyen nyújtható, első extrakciós liszt kalibrált szemcsemérettel, ideális a fényes és egyenletes tésztákhoz.



Caputo Aria

25 kg

Könnyű és erős tésztákhoz. 100%-ban természetes liszt ősi kovászból. Ideális a pinsa, a pizza alla pala és a serpenyős pizza készítéséhez.



Caputo Semola

5 kg

Kézműves tésztákhoz, friss tésztákhoz, Altamura durumbúzakenyérhez és a pizzaséfnek kiegészítő lisztként pizza alá a pultra szórva.



Caputo Classica

5 kg

Rövid kovászlású, alacsony extrakciós sebességgel, a fehérjék károsítása nélkül előállított liszt, amely tökéletes a könnyű, puha fehér morzsájú kenyérhez.



Caputo Száritott élesztő

100 g, 500 g

Kizárólag természetes alapanyagokkal táplálva. A friss élesztőhöz képest a szokásos mennyiségnek mindössze egyharmada elegendő. Minden típusú kovászhoz alkalmas és gluténmentes receptekhez is tökéletesen használható. Ideális focaccia, pizza és édes péksütemények tésztájához is. Könnyen tárolható a visszazárható tárolóedénynek köszönhetően.