

"00" CUOCO MULINO CAPUTO 1KGX10

SKU: 1820

Det ultimata mjölet för långjästa degar. Ett bagericertifierat italienskt Tipo "00"-mjöl framtaget för att ge en smidig, elastisk deg med hög vattenabsorberingsförmåga.
Levereras i hel kartong om 10x1 kg.
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Mulino Caputos *Cuoco* (tidigare känd som *Saccorosso*) är referensmjölet för pizzerior, bagerier och passionerade hemmakockar världen över när det kommer till långjäsning.
Neapels mest berömda kvarn maler detta mjöl långsamt av högkvalitativt vetekorn för att bevara stärkelsen och proteinstrukturen helt intakt.
Med ett högt gluteninnehåll och ett W-värde på ca 300–320 har *Cuoco* en stark glutenstruktur som klarar långa jästider (både i rumstemperatur och i kylskåp i 24–48 timmar eller mer). Resultatet blir en deg som är otroligt lättarbetad, luftig och som ger den där perfekta balansen mellan krispig yta och sega, luftiga kanter (*cornicione*).

- **Perfekt för:** Långjäst napolitansk pizza, surdegsbröd, focaccia och panettone.
- **Jästid:** Utmärkt för 24–48 timmars jäsning.
- **Hantering:** Klarar hög vätskemängd (hydrering) utan att degen blir klibbig eller tappar sin spänst.

(Säljs och levereras i hel kartong om 10 påsar à 1 kg).

Ingredienser: **vetemjöl** typ ”00”. W300/320.
Kan innehålla spår av: **soja.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1491 kJ / 352 kcal
Fett	1,5 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	70,0 g
- varav sockerarter	1,0 g
Fibrer	3,0 g
Protein	13,0 g
Salt	0,0018 g

Mjöl med elastisk gluten, perfekt för långjästa surdegar.
Det elastiska glutenet och den mjuka stärkelsen gynnar bildandet av degar med utmärkt hydrering, lätt, med perfekt jäsning, som tillgodoser behoven hos de bästa pizzakockarna.
Perfekt för långjästdeg och för napolitansk pizza.