Caputo Nuvola Pizzamehl Typ 0

Das italienische Pizzamehl Nuvola von Caputo hat eine mittlere Backstärke (ca. 280) und eignet sich ideal für Teige mit mittleren Gehzeiten. Das Mehl des Typs 0 lässt sich besonders gut für die Zubereitung von neapolitanischer Pizza mit einem unverwechselbar aromatischen Teig nutzen. Gleichzeitig wird dieser mit dem Nuvola so luftig, wie mit kaum einem anderen Pizzamehl von Caputo - nicht umsonst heißt „Nuvola" übersetzt Wolke. Neben Pizza kannst du das Mehl jedoch auch für andere süße oder herzhafte Speisen verwenden, wie z.B. Focaccia.

Zutaten: Weichweizenmehl

Nährwertangaben je 100g:

Brennwert/Energie	**1502 kJ / 354 kcal**
Fett	**1 g**
Davon gesättigte Fettsäuren	**0,2 g**
Kohlenhydrate	**72 g**
Davon Zucker	**1 g**
Eiweiß	**12,5 g**
Salz	**0,006 g**
Ballaststoffe	**3 g**
Glutengehalt (in %)	**12-12,5 %**

Sonstige Informationen:

Typ	**0**
Backstärke (W-Wert)	**270-290**
Elastizität (P/L-Wert)	**0,5-0,6**
Stabilität (S-Wert)	**8-10**
Allergene	**Weizen und Weizenerzeugnisse (einschl. Gluten)**
	Kann Spuren von Soja erhalten
Ursprungsland	**Italien**
Produzent	**Mulino Caputo - Antimo Caputo S.r.l.**

Zum Produkt

Wir beraten dich gerne!
Montag - Freitag von 09 - 17 Uhr

@pizza1
info@pizza1.de
+49 5601 - 5809610
Korbacher Str. 501, D-34270 Schauenburg