

Tipo 1

Grano tenero

Dalla nostra esperienza un prodotto capace di riportare alla mente tutta la tradizione dei Mugnai Napoletani.



La Tipo 1 nasce dall'esperienza dei Mugnai del Mulino Caputo: è una farina che conserva l'autenticità e la tradizione del sapore di una volta. Prodotta con una selezione della migliore varietà di grani ed arricchita con germe di grano, è funzionale ad impasti a lunga lievitazione ed anche come farina da taglio per pane, pizza, dolci.

PESO

25 Kg

TIPO FARINA	1
PROTEINE	13%
SHELF LIFE	12 mesi
PANIFICAZIONE	W 250-270
ELASTICITÀ	P/L 0,45/0,55