Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 17:58

Link do produktu: https://chemiawloska.pl/caputo-farina-00-cuoco-chef-1-kg-wloska-maka-typu-00-idealna-do-pizzy-neapolitanskiej-p-455.html



CAPUTO FARINA 00 CUOCO (CHEF) -1 kg Włoska mąka typu 00 idealna do pizzy neapolitańskiej

Cena	**10,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**780364**
Kod EAN	**8014601036100**

Opis produktu

Mąka Caputo Farina 00 Cuoco (Chef) 1 kg

Caputo Farina 00 Cuoco (Chef) to jedna z najbardziej cenionych włoskich mąk do pizzy, produkowana przez legendarny neapolitański młyn **Mulino Caputo**. Charakteryzuje się wysoką siłą (W 300–320), dzięki czemu idealnie nadaje się do długiej fermentacji ciasta — od 24 do nawet 48 godzin.

Mąka typu 00 do pizzy neapolitańskiej

Dzięki drobnemu przemiałowi typu 00 mąka jest niezwykle delikatna, a jednocześnie tworzy ciasto elastyczne, sprężyste i odporne na rozciąganie. Efekt?

- perfekcyjnie wyrośnięte brzegi (cornicione),
- miękki, lekko wilgotny środek,
- chrupiąca, lekka struktura — dokładnie jak w pizzeriach w Neapolu.

Zastosowanie

Idealna do pizzy neapolitańskiej, focaccii, panini, a także do domowych wypieków wymagających mocnej, stabilnej mąki.

Najważniejsze cechy

- **Typ mąki:** 00
- **Siła mąki:** W 300–320
- **Fermentacja:** od 24 do nawet 48 godzin
- **Opakowanie:** 1 kg