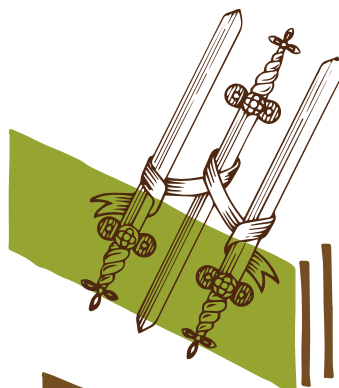




Il mulino di Napoli

Special products

Prodotti speciali





WHY CAPUTO?

“WE HAVE ALWAYS :

*Selected and mixed the **BEST WHEAT** in the tradition of the **ANCIENT ART OF MILLING**.*

***GROUND** our wheat **SLOWLY** to preserve the starch and protein content.*

*Guaranteed **HIGH HYDRATION** dough with our flours.*

*Used **WHEAT** and **WHEAT ONLY** with no extra additives.*”

Since 1924, we have ground wheat with **generosity** and **passion** so as to offer professionals and baking connoisseurs the **very best in quality flour**, produced with great respect for the raw ingredients and traditions.

The experience developed over **three generations** as **Master Neapolitan Millers** means we can guarantee extremely high standards of quality as well as the preservation of the **natural authenticity** of flavours.

This is achieved thanks to techniques that use **wheat alone**, skilfully selected and mixed following a **slow grinding process**.

This is the art of **Caputo**, the **Mill of Naples**.

Lievito
ATTIVO SECCO

ACTIVE DRY
YEAST

100% ITALIAN

Our yeast is fed only with natural ingredients. It is suitable for all types of leavening and is also perfect for **gluten-free preparations**. The re-sealable tub makes it **simpler to store**.

100% ITALIANO

Il nostro lievito è nutrito solo con ingredienti naturali. È adatto a tutti i tipi di lievitazione ed è perfetto anche per **preparazioni senza glutine**. Grazie al barattolo richiudibile è **semplice da conservare**.



100 g



10 pz



months 24



The yeast jars are packaged in a **cardboard box of 10**, made of **100% recyclable** and **ecofriendly material**. Once opened, the box turns into a display tray.



I barattoli di lievito sono confezionati in **scatola di cartone da 10** confezioni cad., in materiale **100% riciclabile** ed **ecofriendly**. La scatola, una volta aperta, diventa un vassoio espositore.





PACK SIZE
Confezione



PACKS EACH
Numero pz



SHELF LIFE
Shelf Life



Cuor di cereali

Multigrain mix with cereals and seeds: sunflower, rye, flax, barley, sesame and wheat. To be mixed according to an ideal dosage of between 10 and 20%.

Nucleo di cereali e semi: girasole, segale, lino, orzo, sesamo e frumento. Da miscelare con la vostra farina Caputo preferita in un dosaggio ideale che va dal 10 al 20%.



1 Kg



10 pz



18



Criscito di casa Caputo

Ancient mother yeast. No longer Active.

Obtained by mixing water and wheat flour type "0". It gives the dough the same properties as if produced with yeast. Dosage: 30/50 gr per liter of water.

Antico lievito madre. Non attivo. Ottenuto esclusivamente da acqua e farina di grano tenero di tipo "0". Dona agli impasti le stesse caratteristiche del lievito madre. Dosaggi: 30/50 gr per litro d'acqua.



1 Kg



10 pz



18



Fioreglut

Gluten free flour

Created specifically for bread, pizza and desserts to give up gluten but not taste.

Farina senza glutine

Creata appositamente per pane, pizza e dolci per rinunciare al glutine ma non al sapore.



1 Kg
5 Kg



12 pz
1 pz



18



Fior di riso

Gluten free rice flour

Ideal for all uses. Perfect for frying, tempura, for dusting the kitchen workbench and also to make traditional pizza.

Farina di riso

Ideale per tutti gli usi nel mondo del senza glutine. Prodotto perfetto per frittura, tempura e per spolvero da bancone anche per pizza tradizionale.



1 Kg



12 pz



18

Our 1kg packs come in cardboard boxes of **10/12 packs each**, which use 100% recyclable and eco-friendly materials and wrap-around technology.



I formati da 1 Kg sono confezionati in **astuccio di cartone da 10/12** confezioni cad., con tecnologia wrap-around e in materiale **100% riciclabile ed ecofriendly**.



PERCHÉ CAPUTO?

“ DA SEMPRE:

*Selezioniamo I GRANI MIGLIORI
e li misceliamo secondo i principi
DELL'ANTICA ARTE MOLITORIA.*

*Li MACINIAMO LENTAMENTE
per non danneggiare amidi e proteine.*

*Le nostre farine garantiscono un'ALTA
IDRATAZIONE degli impasti.*

*Utilizziamo SOLO ed
ESCLUSIVAMENTE GRANO
senza l'aggiunta di alcun additivo.*



Dal 1924 lavoriamo il grano con **generosità e passione**, per offrire a professionisti e appassionati dell'Arte Bianca **farine di altissima qualità**, prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione.

L'esperienza maturata in **3 generazioni di Maestri Mugnai Napoletani**, ci permette di garantire elevatissimi standard qualitativi, nonché di preservare al massimo la **naturalità** e l'**autenticità** dei sapori.

Questo grazie a metodidi lavorazione che prevedono l'utilizzo di **solo grano**, selezionato e miscelato con sapienza dopo una **lenta macinazione**.

Questa è l'arte bianca di **Caputo, il Mulino di Napoli**.



*For **THREE GENERATIONS**, we have produced the
best flours made from **WHEAT ONLY**, interpreting
the city's culinary heritage and the art of Neapolitan
baking with **GENEROSITY AND PASSION**.
Caputo is the MILL OF NAPLES.*

Da tre generazioni produciamo le migliori farine, fatte di **solo grano** ed interpretiamo con **passione e generosità** la tradizione culinaria e l'Arte Bianca partenopee.

Caputo è il **Mulino di Napoli**.



Antimo Caputo S.r.l

Corso San Giovanni a Teduccio, 55 - 80146 Naples, Italy
+39 081 752.05.66 - info@mulinocaputo.it

www.mulinocaputo.it

