



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**.



Our 1kg packs come in cardboard
boxes of **10 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**
confezioni cad., con tecnologia
wrap-around e in materiale **100%**
riciclabile ed **ecofriendly**.



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





Il mulino di Napoli

Baking range

Linea Cucina



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**.

PERCHÉ CAPUTO?

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**.



“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. ”





PACK SIZE
Confezione



FLOUR TYPE
Tipo di farina



PROTEIN
Proteine



SHELF LIFE
Shelf life



Pizzeria

Traditional

Flour with elastic and resistant gluten, ideal for light dough with perfect leavening.

Tradizionale

Farina con glutine elastico e resistente, ideale per impasti leggeri a lievitazione perfetta.



1 | 5 kg



"00"



12,75 g



12



Cuoco

Reinforced

Ideal for dough that requires long resting times and leavening at a controlled temperature.

Rinforzata

Ideale per impasti che richiedono tempi di riposo lunghi e lievitazioni a temperatura controllata.



1 | 5 kg



"00"



13,50 g



12



Manitoba Oro

Strong flour

Elastic flour with high protein content, ideal for making pastries and raised products.

Lunga lievitazione

Farina elastica ad alto valore proteico, ideale per pasticceria e prodotti lievitati.



1 | 5 kg



"0"



14,50 g



12



Classica

All-purpose flour

Flour with starches from first extraction, ideal for light and fluffy dough.

Per tutti gli usi

Farina con amidi di prima estrazione, ideale per impasti soffici e leggeri.



1 | 5 kg



"00"



11,50 g



12



Pasta fresca e gnocchi

Easy-roll

Flour with calibrated grain size and starches from first extraction, ideal for shiny and consistent dough.

Facile da stendere

Farina con granulometria calibrata e di prima estrazione, ideale per impasti lucidi e consistenti.



1 | 5 kg



"00"



12,50 g



12



Semola di grano duro

Calibrated

Semolina with calibrated grain size and increased elasticity, ideal for pasta and durum wheat bread.

Rimacinata

Semola a granulometria calibrata ed elevata elasticità, ideale per pasta e pane di grano duro.



1 | 5 kg



calibrated



11,50 g



12



Tipo "1"

Historical label

Soft wheat flour with a distinctive colour, fragrance and taste, with germ and bran able to enhance any preparation.

Etichetta storica

Farina di grano tenero dal colore, profumo e gusto inconfondibili, con germe e crusca, in grado di esaltare ogni preparazione.



1 | 5 kg



"1"



13,75 g



12



Integrale

Full of germs and fibres

Flour made with traditional method, from the milling of each single wheat grain.

Ricca di germe e fibra

Farina prodotta con metodo tradizionale, dalla macinazione integrale del chicco di grano.



5 kg



soft wheat



12,50 g



12