

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.

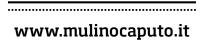


I formati da 1 Kg sono confezionati in **astuccio di cartone da 10** confezioni cad., con tecnologia wrap-around e in materiale **100% riciclabile** ed **ecofriendly**.



### Antimo Caputo S.r.l

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











# Baking range

Linea Cucina











## WHY CAPUTO?





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.

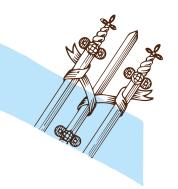
## PERCHÉ CAPUTO?

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.





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











## Luoco

#### 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.











## 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.









## Llassica

#### 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.











## Pasta fresca e gnocchi

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.













## 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.











## 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.









## 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.





















