



WHY CAPUTO?

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**.

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

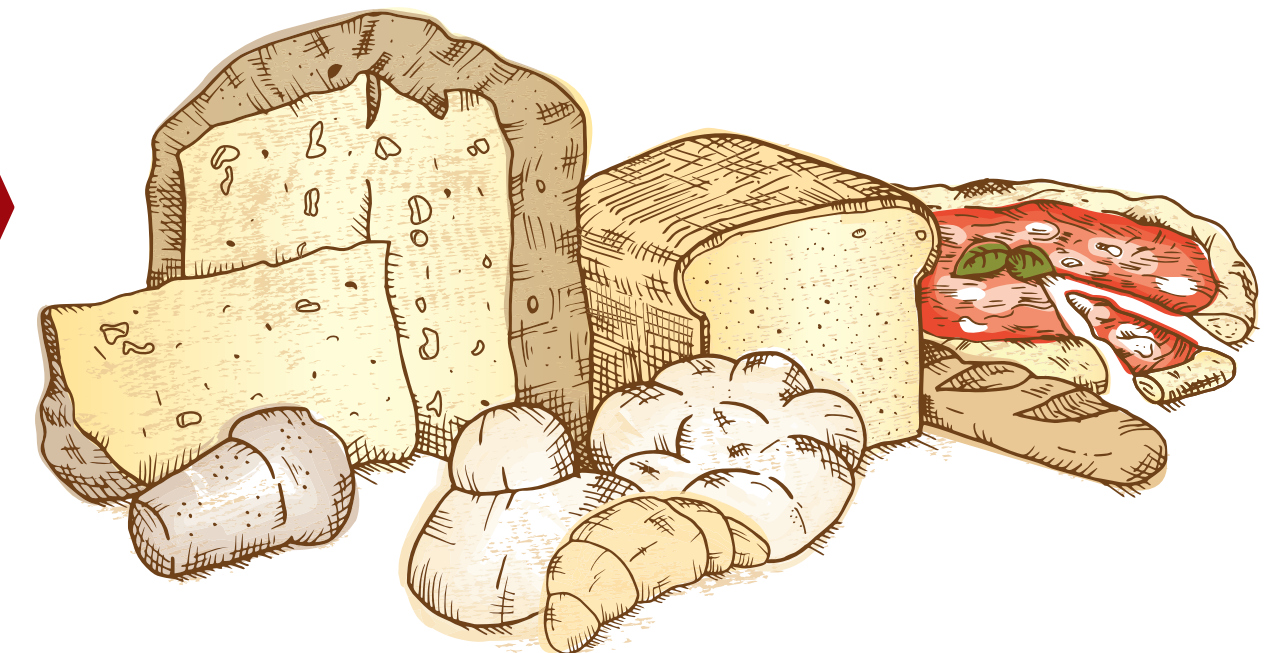
www.mulinocaputo.it



Il mulino di Napoli

Art of Baking

Arte bianca





ART OF BAKING

Our 25 kg packs, dedicated to professionals and Master Millers, guarantee high performances as well as the best quality results in each type of production, from bread to pizza, from dessert to dough.

ARTE BIANCA

Le nostre Farine da 25 kg, dedicate a professionisti e a maestri dell'arte bianca, garantiscono elevatissime prestazioni nonché risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione, dal pane alla pizza, dai dolci alla pasta fresca.

“ 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.*



Ora

Long leavening

Resulting from the selection of the finest protein grains, this excellent flour can be used in leavened pastries with long rise times.

Lunga lievitazione

Dalla selezione dei migliori grani proteici, una farina eccellente da utilizzare in pasticceria lievitata per tempi lunghi di lievitazione.

25 kg 25 kg “00” P 15,00 g 12 months 12

Frolla

Fragrant and savory

This flour is exclusively dedicated to the preparation of sponge and shortcrust pastry.

Fragrante e gustosa

Farina dedicata esclusivamente alla preparazione di pasta frolla, pasta biscotto e base frolla per dolci.

25 kg 25 kg “0” P 10,50 g 12 months 12

Metro

Super airy texture

Flour specifically designed for pizza a metro, in pala and in teglia, as well as for focaccia.

Super Alveolatura

Farina specificamente ideata per pizaa metro, in pala, in teglia e focaccia.

25 kg 25 kg “00” P 13,75 g 12 months 12

Ricca

Strong and elastic

A flavourful, strong and elastic flour, suitable for long leavening, rich in taste and essential nutrients

Forte ed elastica

Una farina saporita, forte ed elastica, adatta alle lunghe lievitazioni, ricca di gusto e nutrienti essenziali.

25 kg 25 kg “0” P 13,50 g 12 months 12

Manitoba

Strong flour

Elastic flour with high protein value ideal for pastries and tray-baked products.

Farina forte

Farina elastica ad alto valore proteico, ideale per pasticceria e da taglio.

25 kg 25 kg “0” P 14,50 g 12 months 12

Pasta fresca e gnocchi

Easy to stretch

First extraction flour with calibrated granulation, ideal for glossy and consistent dough.

Facile da stendere

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

25 kg 25 kg “00” P 12,50 g 12 months 12

Biologica

For all uses

Elastic flour with high protein value, ideal for all leavened products.

Per tutti gli usi

Farina elastica ad alto valore proteico, ideale per tutti i prodotti lievitati.

25 kg 25 kg “0” P 12 g 12 months 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.

25 kg 25 kg “1” P 13,75 g 12 months 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.

25 kg 25 kg soft wheat P 12,50 g 12 months 12

Speciale

Mixed processes

Recommended for bakers to make tasty and fragrant home-made bread, also ideal for taralli, biscuits and ice-cream cone waffles.

Lavorazioni miste

Consigliata ai fornai per ottenere pane casareccio saporito e profumato, inoltre ideale per taralli, biscotti e cialde per coni.

25 kg 25 kg “0” P 11,25 g 12 months 12

“00” Americana

Tender wheat flour

Ideal for classic pizza in any oven. It produces a flavorful crust with optimal hydration.

Tenera farina di frumento

Ideale per la classica pizza per ogni tipologia di forno. Produce una crosta saporita con idratazione ottimale.

25 kg 25 kg “00” P 14,25 g 12 months 12

Nuvola + Nuvola Super

For airy and fragrant crusts

For all types of pizza (classic, al taglio, alla pala, contemporary ...) and focaccia. Ideal for both pre-ferments and direct doughs.

Per cornicioni alveolati e fragranti

Per tutti i tipi di pizza (classica, al taglio, alla pala, contemporanea...) e di focaccia. Ideale sia per pre-fermenti che per impasti diretti.

25 kg 25 kg “0” P 12,50 g 13,50 g 12 months 12



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.

25 kg 25 kg “00” P 12,75 g 12 months 12



Saccorosso

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.

25 kg 25 kg “00” P 13,50 g 12 months 12



Superiore

Medium leavening

Obtained from mixtures of medium strength grains with high elasticity.

Lievitazione media

Ottenuta da miscele di grani di media forza e molta elasticità.

25 kg 25 kg “00” P 11,75 g 12 months 12



Classica

Short leavening

Flour produced with a low extraction rate without damaging the proteins, perfect for light bread with a soft, white crumb.

Lievitazione breve

Farina prodotta a bassa estrazione senza danneggiamento delle proteine, ottima per un pane leggero con mollica morbida e bianca.

25 kg 25 kg “00” P 11,50 g 12 months 12



Semola

Semolina double milled, durum wheat

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

Di grano duro rimacinata

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

25 kg 25 kg P 12,50 g 12 months 12

 PACK SIZE Confezione	 PROTEIN Proteine
 FLOUR TYPE Tipo di farina	 SHELF LIFE Shelf life