



Il mulino di Napoli



Farina Caputo はカプートだけです。プライベートブランドは作らず、味を追求する職人のための小麦粉を作ります。

“ La FARINA CAPUTO è SOLO CAPUTO, noi non produciamo per le private label, ma solo per gli artigiani del gusto. ”



セモラ・リマチナータ

Semola di Grano Duro Rimacinata – Farina di Semola

細挽きのセモリナ粉で手打ちパスタやパン作りに。粉の粒子が大きく、生地についた粉を払いやすいので、ピッツアの打ち粉としても最適です。



| 商品コード | 商品名 |
|-----------|----------------------|
| 005298: | セモラ・リマチナータ 1kg x 10袋 |
| 017296: | セモラ・リマチナータ 5kg x 2袋 |
| 賞味期間: | 12ヶ月 |
| 粉のタイプ: | 二度挽きしたデュラム小麦粉 |
| タンパク質: | 13.00% |
| W値: | 230~245 |
| P/L(弾力性): | 2.30 |
| 灰分: | 0.88% |



| イタリアの粉の分類 | |
|---|---------------------------------|
| 原料小麦の種類 | 分類の仕方 |
| 硬質小麦 (grano duro) | セモラ (一度挽いたもの) |
| | セモラ・リマチナータ/ドッピオ・セモラート (二度挽いたもの) |
| 普通小麦 (grano tenero) | 00粉(灰分0.55%以下) → ピッツアやお菓子などに |
| | 0粉(灰分~0.65%) → ピッツアやパスタ、パンなどに |
| | 1粉(灰分~0.8%)、 |
| | 2粉(灰分~0.95%) |
| ※精製のしかたによって区別します 灰分=外皮の含有量 2粉,1粉,0粉,00粉と数字が小さくなるほど精製度が高く外皮の含有量は少なくなります。 | 全粒粉 (0.95%以上) |

| 分析項目の説明 | |
|-----------|---|
| W値 | 粉の強さ 発酵と焼成でふくらみ、生地は上に持ち上がります。その時の弾力の大きさを示します。数値が大きいほど膨らんでも壊れにくく、小さいと生地はあまり持ち上がりません。 |
| P/L (弾力性) | 生地の強靱性 (縮み) と伸展性 (伸び) のバランス |
| 水分吸収値 | 生地の水分吸収率 高い方が無駄なく粉を使用できます。 |
| 安定度 | 生地の質の安定性 |
| 灰分 | 精製した粉の外皮の含有量 精製度が高いほど低い。 |