



Il mulino di Napoli



混ぜものをするこ
とには反対してい
ますので、添加物
なしの小麦しか使
用しません。



クオール・ディ・チェレアーリ Cuor di Cereali

ひまわりの種、ライ麦、亜麻、オオムギ、
ごまと小麦をブレンドしています。小麦に
10～30%、本製品を混ぜてお使いください。
穀物の風味が豊かな生地に仕上がります。

商品コード	商品名
017203	クオール・ディ・チェレアーリ
内容量	1kg x 10袋
賞味期間	18ヶ月
タンパク質	14,20%

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%)
	全粒粉 (0.95%以上)

※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。