

カプート社小麦粉 成分一覧表

商品コード	商品名	商品画像	内容量 (kg)	粉のタイプ	タンパク質	W値	P/L (弾力性)	水分 吸収値	安定度	灰分	用途
5286	サッコロツソ		25 kg	00	13.50%	300~320	0.50~0.60	59~61	12~14	0.50%	ピッツァ、デニッシュ、クロワッサンやスフォリアテッラなど油分を含む生地にも。
5287	サッコブルー・ピツェリア		25 kg	00	12.75%	280~300	0.50~0.60	58~60	8~10	0.50%	伝統的なナポリピッツァに。
5288	マニトバ		25 kg	0	14.50%	360~380	0.45~0.55	61~63	16~20	0.60%	ババやバネトーネなど発酵を必要とするお菓子作りに。
5289	リッカ		25 kg	0	13.50%	290~310	0.45~0.55	58~62	7~10	0.60%	パンやピッツァなど。
17206	ヌーヴォラ		25 kg	0	12.50%	270~290	0.50~0.60	60~62	8~10	0.60%	高いコルチョーネのピッツァや、ピッツァ・アル・ターリオ (切り売りピッツァ) などの、ピッツァ・コンテンポラーネア (現代的なピッツァ) に。
17220			1 kg	0	12.50%	270~290	0.50~0.60	60~62	8~10	0.60%	
17298	ヌーヴォラ・スーベル		5 kg	0	13.50%	320~340	0.50~0.60	60~62	12~14	0.60%	ピッツァ・コンテンポラーネアの発酵種/元ダネ (Prefermento) に最適。
17291	アーリア		5 kg	0	13.00%	300~320	0.50~0.60	62~64	12~14	0.60%	ピッツァ・イン・テーリアやピッツァ・イン・バーラ、ピンサなど。
17295	マニトバ・オーロ		5 kg	0	14.50%	360~380	0.45~0.55	61~63	16~20	0.60%	ババやバネトーネの他、スフォリアテッラ、バイ生地、シュー生地などのお菓子作りに。
17215	ティーボ・ウノ		5 kg	1	13.50%	250~270	0.45~0.55	60~62	7~10	0.80%	パンやピッツァ、ドルチェなど幅広い用途に。

カプート社小麦粉 成分一覧表

商品コード	商品名	商品画像	内容量 (kg)	粉のタイプ	タンパク質	W値	P/L (弾力性)	水分 吸収値	安定度	灰分	用途
5278	サッコロツソ・クオーコ		1 kg	00	13.50%	300~320	0.50~0.60	59~61	12~14	0.50%	伝統的なナポリピッツァ、デニッシュなど様々な用途に。
5279	バスタフレスカ・エ・ニョッキ		1 kg	00	12.25%	260~280	0.70~0.80	57~59	16~18	0.45%	生バスタやニョッキに。
5298	セモラ・リマチナータ		1 kg	二度挽きしたデュラム小麦粉	13.00%	230~245	Max 2.30	-	-	0.88%	手打ちバスタやパン作りに。ピッツァの打ち粉としても最適。
17207	ピツェリア		1 kg	00	12.75%	280~300	0.50~0.60	58~60	8~10	0.50%	伝統的なナポリピッツァに。
5277	クラッシカ・ドッピオゼロ		1 kg	00	11.00%	220~240	0.50~0.60	57~59	3~6	0.50%	ケーキのスポンジなどのお菓子用や、食パン作りに。
5269	クリシト		1 kg	0	15.80%	-	-	-	-	0.53~0.55%	ピッツァ、ベーカリー製品の発酵を促す。(イーストと合わせて使用)

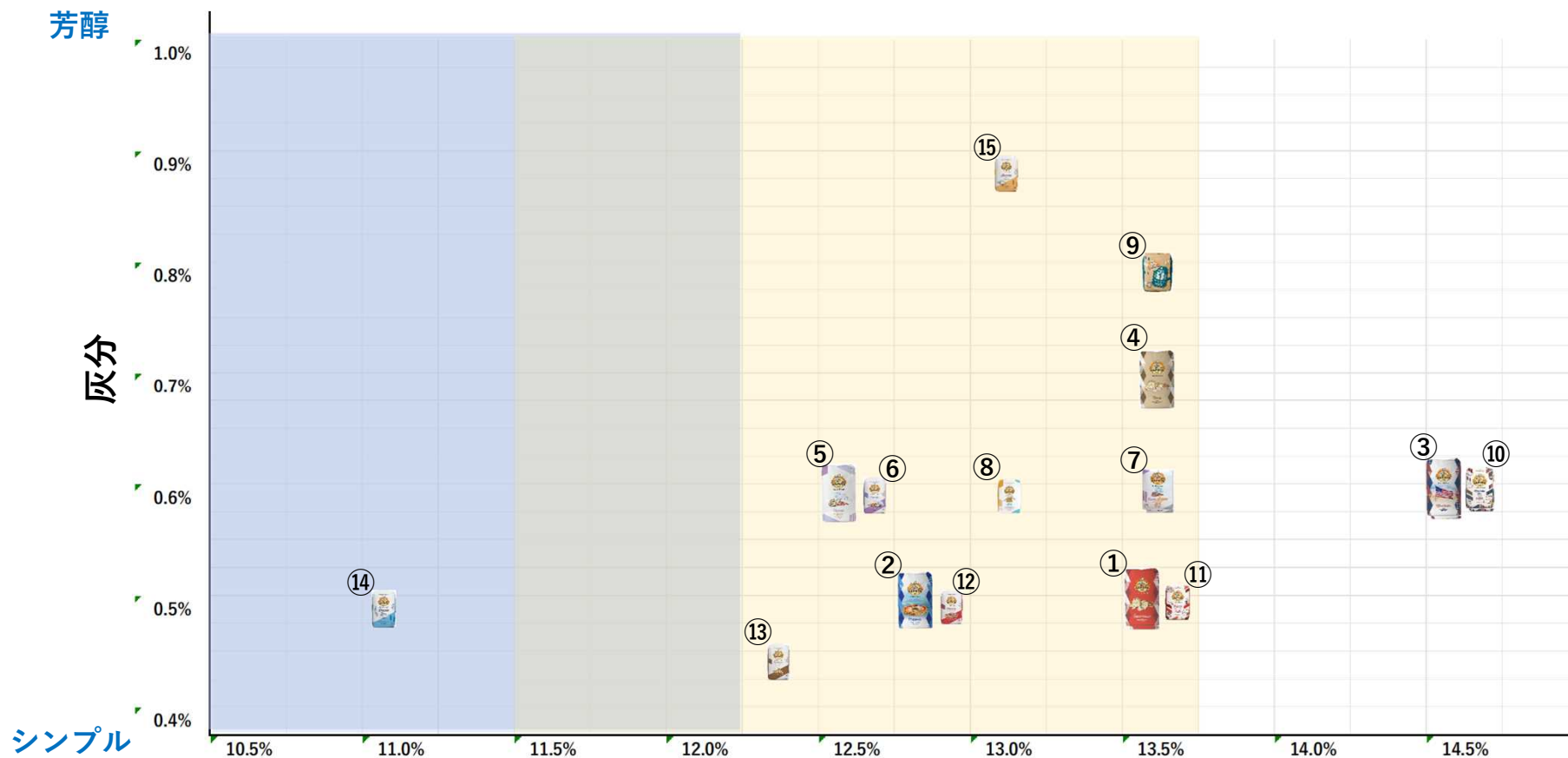
【分析項目の説明】

W値	粉の強さ。発酵と焼成でふくらみ、生地が上に持ち上がった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。数値が高い方がより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。精製度が高いほど値は低い。

【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) → ピッツァやお菓子などに 0粉 (灰分: ~0.65%) → ピッツァやバスタ、パンなどに *精製の仕方によって区別します 灰分 = 外皮の含有量 1粉 (灰分: ~0.8%) 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 (灰分: 0.95%以上)

# カプート 成分表



もちり

## タンパク質

ふわふわ

①	サッコロツソ 25kg	⑨	ティーポ・ウノ 5kg
②	サッコブルー・ピッツェリア 25kg	⑩	マニトバ・オーロ 5kg
③	マニトバ 25kg	⑪	サッコロツソ・クオーコ 1kg
④	リッカ 25kg	⑫	ピッツェリア 1kg
⑤	ヌーヴォラ 25kg	⑬	パスタフレスカ・エ・ニョッキ 1kg
⑥	ヌーヴォラ 1kg	⑭	クラッシカ・ドッピオゼロ 1kg
⑦	ヌーヴォラ・スーペル 5kg	⑮	セモラ・リマチナータ 1kg
⑧	アーリア 5kg		