

カポート社小麦粉 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%	ババやバネッtone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%	高いコルニチョーネのピッツァや、ピッツァ・アル・タリオ (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%	
17208	ヌーヴォラ・スーベル		25 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元ダネ (Biga) に最適。
17298			5 kg	0	13.50%	320~340	0.50~0.60	60~62	12~14	0.60%	
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。
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%	ババやバネッtoneの他、スフォリアテッラ、パイ生地、シュー生地などのお菓子作りに。
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。
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。
5279	パスタフレスカ・エ・ニョッキ		1 kg	00	12.25%	260~280	0.70~0.80	57~59	16~18	0.45%	生パスタやニョッキに。
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、食パン作りにも。
17225	バスティツェリア		1 kg	00	11.00%	200~220	0.60~0.70	57~59	3~6	0.50%	クッキーやタルト生地、スポンジケーキなどの焼き菓子全体に。
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%	手打ちパスタやパン作りに。ピッツァの打ち粉としても最適。
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)

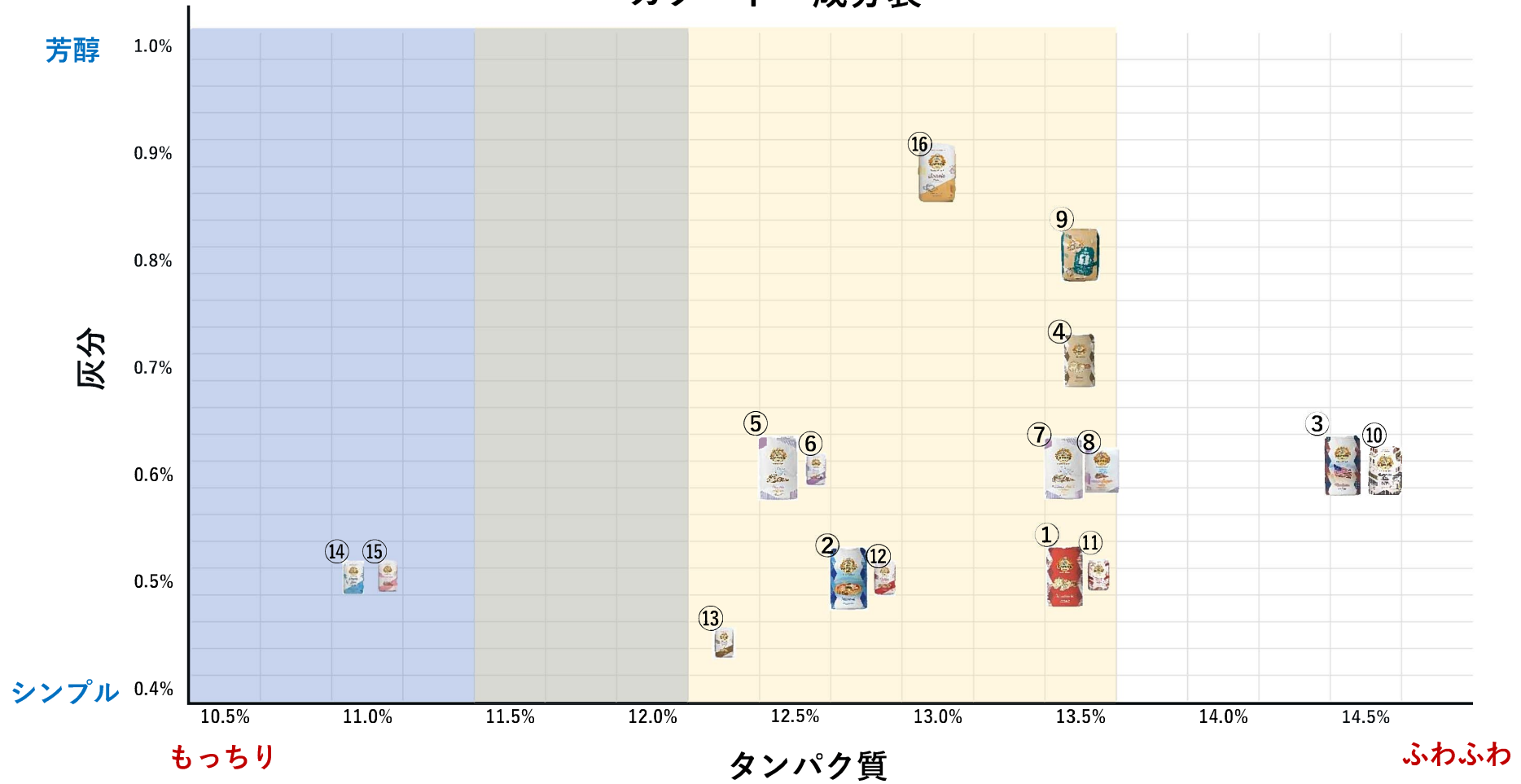
【分析項目の説明】

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
*精製の仕方によって区別します	0粉(灰分: ~0.65%) → ピッツァやパスタ、パンなどに
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	2粉(灰分: ~0.95%)
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



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・スーパー 25kg	⑮	パスティッチェリア 1kg
⑧	ヌーヴォラ・スーパー 5kg	⑯	セモラ・リマチナータ 1kg