

***Dove il grano incontra l'arte...***



Zona PIP - Via trav. 2° Dietro Corte - 81030 - Teverola (CE)

Tel. 081 218 8145 - 388 16 11 902

[caputopane.com](http://caputopane.com)

[caputopane.srl@libero.it](mailto:caputopane.srl@libero.it)



**Palatella**

Farina 0, acqua, sale, lievito madre



**Tartaruga**



Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Pane casareccio cafone**



Farina 0, acqua, sale, lievito madre

**Filone pugliese**



Farina 0, acqua, sale, lievito madre

**Panino Integrale**



Farina integrale, acqua, sale, lievito, malto

**Panino integrale**

Farina integrale, acqua, sale, lievito, malto



**Pane integrale**



Farina integrale, acqua, sale, lievito

**Francesino**



Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Filone Integrale**



Farina integrale, acqua, sale, lievito

**Tozzetto**



Farina 0, acqua, sale, lievito madre

**Ciabatta**

Farina 0, acqua, sale, lievito, malto



**Baguette**



Farina 0, acqua, sale, lievito, malto

**Pane di segale**



Farina di segale, acqua, sale, lievito

**Panino rotondo pub**



Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Conchiglia**



Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Mezza Luna**

Farina 0, acqua, sale, lievito madre



**Pane 8 cereali nero**



Farina 0, acqua, sale, lievito, cereali

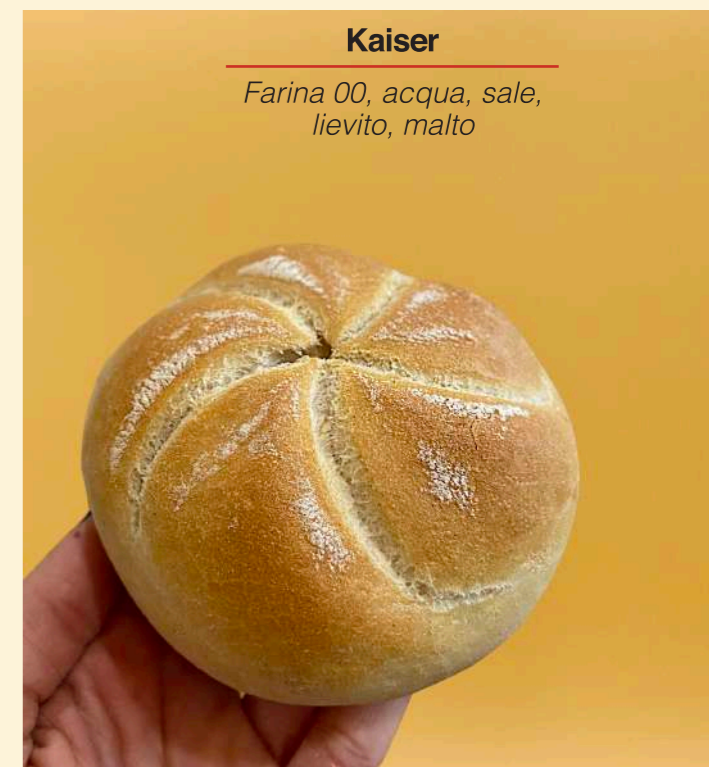
**Pane 8 cereali bianco**



Farina 0, acqua, sale, lievito, cereali

**Kaiser**

Farina 00, acqua, sale, lievito, malto



**Rosetta**



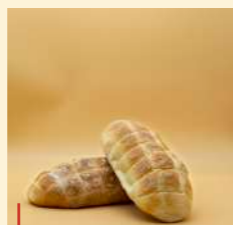
Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Panino a olio**



Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Cocodrillo**



Farina 00, acqua, sale, lievito, malto

**Pane pugliese**



Farina 0, acqua, sale, lievito madre





*L'azienda di recente ha ottenuto la **certificazione Bio** che ci permette di accontentare una vasta fascia di clientela che nell'ultimo periodo si sta affacciando al mondo Bio. La voglia di migliorarsi e la volontà di stare al passo con l'evoluzione dei mercati, la lungimiranza della proprietà e il desiderio di esportare i propri prodotti nel mondo ha dato vita alla realizzazione e alla progettazione di un moderno ciclo produttivo di prodotti da forno **FROZEN** "Precotti e Surgelati". Con la linea FROZEN attualmente siamo in grado di servire dal piccolo rivenditore alla **GDO**.*



**Mezza Luna**

*Farina 0, acqua, sale, lievito madre*



**Tartaruga**

*Farina 00, acqua, sale, lievito, malto*



**Pane integrale**

*Farina integrale, acqua, sale, lievito*



**Kaiser**

*Farina 00, acqua, sale, lievito, malto*



**Palatella**

*Farina 0, acqua, sale, lievito madre*



**Baguette**

*Farina 0, acqua, sale, lievito, malto*



**Panino integrale**

*Farina integrale, acqua, sale, lievito, malto*



**Pane pugliese**

*Farina 0, acqua, sale, lievito madre*




**Ciabatta**

*Farina 0, acqua, sale, lievito, malto*







*L'azienda Caputo Pane, di Lusinda Caputo è una moderna identità produttiva nata nel 2012 e ubicata nel territorio del comune di Teverola (CE). L'azienda è frutto di un'evoluzione continuativa a opera di Luigi Caputo, discendente da una famiglia di noti panificatori locali, che dal 1816 a oggi (quinta generazione), opera nel settore della panificazione.*

*L'attuale stabilimento di nuova costruzione è adeguato a tutti gli standard di sicurezza e di norme igienico sanitarie. Le attrezzature sono di nuova generazione, l'ausilio delle certificazioni ottenute e l'esperienza del titolare permettono all'azienda di essere in continua espansione.*

*Le farine utilizzate sono tutte nazionali e accuratamente scelte e preparate da mugnai che sposano il nostro fine "Dove il grano incontra l'arte..."*