

## FARINA TIPO “1” DI GRANO ANTICO

*con germe di grano vitale entrambi macinati a pietra*

Le farine **Molino Vigevano** nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate **100% italiane** e sono le uniche con **germe di grano** pressato a freddo e **macinato a pietra**, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il vero sapore del grano grazie al germe di grano ancora vitale, che dona ai tuoi prodotti aroma e **gusto unici**, insieme al caratteristico colore dorato. Il germe di grano è il cuore del chicco e la parte più nutriente: **è una vera miniera di salute** perché è ricchissimo di **vitamina A, B E e D**, di **ferro**, di **magnesio** e di **potassio**.

### *Caratteristiche specifiche e impiego ideale:*

Il **grano Risciola** viene coltivato nel **Sud d'Italia**, in Irpinia, sin dal **1500**: **i suoi semi non sono stati incrociati né modificati**, pertanto mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche. Il grano è coltivato oggi in regime di Agricoltura integrata da agricoltori aderenti al progetto “**Comunità del Grano Antico Risciola – Irpinia** –” e la farina che si ottiene è macinata a pietra. La farina di **grano Risciola** è **naturalmente povera di glutine**, **ricca di fibre e sali minerali** e vanta un **basso indice glicemico**. Ha una forza medio bassa di **W140** ed è facilissima da lavorare e da stendere. È ideale per brevi lievitazioni in giornata a temperatura ambiente da **3 a 6** ore; può essere portata a maturazione fino a **24** ore in frigorifero a **6°C**. **È ideale per realizzare pane casareccio, pasta fresca, pizza e biscotti o pasticceria in generale.**

### *Dati tecnici:*

Disponibile in confezioni da **500 gr** | Shelf life: **24 mesi**

Ingombro confezione: **H cm 22** | **L cm 9** | **P cm 5,5**

Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim. **H cm 19** | **L cm 41** | **P cm 23,5**

Pallet: **60 cartoni per pallet** | **5 strati da 12 cartoni**

Codice Ean: **80093553294** | **Iva 4%**



*Vuoi ricevere ulteriori informazioni?*

Contattaci al **+39 0384 298479** | [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)



**Molino Vigevano**