

FARINA PER PIZZA TIPO "1"

con germe di grano vitale macinato a pietra e lievito madre

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:

La farina per **Pizza tipo "1"** è realizzata con farina di grano tenero tipo "1", **germe di grano vitale**, semola di grano duro e lievito naturale pasta madre in polvere, **già perfettamente dosato** per una completa lievitazione e maturazione dell'impasto. La farina per **Pizza tipo "1"** è semplicissima da usare ed è **ideale per preparare pizza al piatto e pizza in teglia, alta e soffice oppure croccante**; ti regalerà un'**esplosione di aromi e gusto unici**, all'insegna della tradizione di uno dei piatti simbolo della cucina italiana.

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: **80093553256** | **Iva 10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0384 298479** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

Molino Vigevano 1936 S.r.l. | Via dell'Artigianato, 5 - 27020 Torre d'Isola (PV) | www.molinovigevano.com