

FARINA PER PIZZA CROCCANTE BIOLOGICA

con germe di grano vitale macinato a pietra e una bustina di lievito naturale bio

Le farine **Molino Vigevano** nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate **100% italiane da agricoltura biologica** 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 croccante** è realizzata con **farina biologica** di grano tenero poco raffinata per donare ai tuoi impasti un sapore tradizionale e il profumo rustico della pizza appena sfornata, come in pizzeria e **tanta fibra** per il tuo benessere. All'interno della confezione troverai una bustina di **Biolievito Madre** (30 g): con la lievitazione naturale assicuri alla tua pizza una maggiore digeribilità, fragranza e gusto. **La farina per Pizza croccante è semplicissima da usare ed è ideale per preparare pizza al piatto e pizza in teglia croccante.**

Dati tecnici:

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

Ingombro confezione: **H cm 19,5 | L cm 9 | P cm 8**

Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim. **H cm 19,6 | L cm 38,5 | P cm 25**

Pallet: **63 cartoni per pallet** | **7 strati da 9 cartoni**

Codice Ean: **80093552600** | **Iva 10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

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