

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

La nostra linea di farine per usi specifici, ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista. Sono **Speciali** perché le realizziamo appositamente per esigenze ed usi specifici; sono **Selezioni** su misura per ricette particolari. Digeribilità, croccantezza, morbidezza, friabilità. Ad ogni consistenza e caratteristica della ricetta finale dedichiamo la giusta farina dalla qualità costante, preziosa alleata di ogni professionista.

### *Caratteristiche specifiche:*

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia all'avanguardia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente leggeri e **facilmente digeribili**. Inoltre, attraverso analisi di laboratori e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

### *Dettagli tecnici:*

La farina **Vesuvio** Molino Vigevano è il prodotto ideale per chi vuole realizzare la vera **pizza napoletana** con semplicità, ma senza rinunciare al gusto. Otterrete un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato **con qualsiasi tipologia di forno**. È ideale per le medie e lunghe lievitazioni dalle **10** alle **12** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C.

**Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

### *Impiego ideale:*

La farina **Vesuvio** è ideale per realizzare la **pizza napoletana in qualsiasi tipologia di forno**.

### *Valori Nutrizionali:*

Valore Energetico 1482 kJ (350 Kcal) - Grassi 1.4 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g di cui zuccheri 1.2 g - Fibre 3 g - Proteine 14.5 g - Sale 0.001 g

### *Allergeni:*

Il prodotto contiene **glutine** ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo**.

### *Conservazione:*

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



*Vuoi ricevere ulteriori informazioni?*

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

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