

FARINA MULTICEREALI CON SEMI INTERI

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Le farine della linea **Oro di Macina** Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di **grani pregiati** e sono le **uniche** con **germe di grano vitale** 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 **ricco di vitamina A, B E e D**, di **ferro**, di **magnesio** e di **potassio**.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia 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** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio 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 presenza di 12 cereali di cui 7 semi interi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. Si presenta con un caratteristico colore scuro, quasi "moro" a cui deve il nome. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili. La farina **Moreschina Ricca** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **6 alle 8** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24, 48 o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di soia integrale, farina di segale integrale, semola di soia integrale, fiocchi d'avena, semi di girasole, di sesamo, di miglio e di lino dorati, farina di mais, farina di orzo tostato, farina di germe di grano vitale

Impiego ideale:

La farina **Moreschina Ricca** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane**. Ma anche pasticceria, come **dolci lievitati e pasta sfoglia**.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1614 kJ (386 Kcal) - Grassi 4 g di cui saturi 0.7 g - Carboidrati 71.3 g di cui zuccheri 1.5 g - Fibre 3.8 g - Proteine 14,3 g - Sale 0.1 g

Allergeni:

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

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    **Molino Vigevano**