

FARINA PER PANE MULTICEREALI BIOLOGICA

con germe di grano vitale macinato a pietra e 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 **Pane multicereale** è realizzata con **farina biologica** poco raffinata di molti cereali diversi, quali **farro, grano, saraceno, orzo, mais**. All'interno della confezione troverete una bustina di **Biolievito madre** e una bustina di **semi interi di lino, sesamo e papavero bio** elementi di benessere che daranno sapore e colore al tuo pane da aggiungere all'impasto o cospargere sulla superficie del pane. La farina per **Pane multicereale** è facilissima da utilizzare a mano, con l'impastatrice o anche con la macchina del pane ed è ideale per realizzare impasti dal sapore intenso e dal **profumo rustico** del pane appena sfornato.

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: **80093552594** | **Iva 10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

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