

FARINA DI MAIS ANTICO MACINATO A PIETRA

La nostra linea di farine per la **ristorazione sono ideate** e studiate per **semplificare il lavoro di ogni professionista**.

Caratteristiche specifiche:

La **Farina di Mais Antico di Molino Vigevano** ha un colore e una texture puntinata di nero, fra il giallo acceso e l'arancione. Si contraddistingue per il **sapore rustico, intenso** e **leggermente affumicato**. Il **Mais Corvino** non viene certificato **senza glutine**, ha il doppio delle proteine, è ricco di antiossidanti (tanti quanti ne ha il mirtillo) e ha il 20% di carboidrati in meno rispetto ad un comune mais.

Dettagli tecnici:

La **Farina di Mais Antico** è ideale per impasti alternativi di **pane e pizza**, ma anche per **polenta**. N.B. Per gli impasti per un gusto marcato si consiglia di utilizzarne il 20%, mentre il 10% per un gusto più delicato.

Disponibile in sacchi da 5 kg.

Ingredienti:

Farina di mais integrale corvino.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1497 kJ (358 Kcal) - Grassi 3.9 g di cui saturi 0.6 g - Carboidrati 62.7 g di cui zuccheri 1.1 g - Fibre 14 g - Proteine 10.9 g - Sale 0.1 g

Allergeni:

Può contenere tracce di **glutine, soia 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 60%, 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**

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