

SELEZIONE DI FARINE PER FRITTURE

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

Caratteristiche specifiche:

La **Farina per frittura Molino Vigevano** nasce da un'attenta selezione di materie prime pregiate, come la farina di grano tenero tipo "1", la semola rimacinata di grano duro, l'amido di frumento e del lievito istantaneo.

Dettagli tecnici:

Grazie alla farina per frittura atterrete **fritture croccanti, dorate e leggere**, grazie al minor assorbimento di olio che garantisce il prodotto.

Disponibile in sacchi da 5 kg.

Ingredienti:

Farina di **Grano Tenero "1"**, Semola Rimacinata di **Grano Duro**, Amido di **Frumento**, Agenti Lievitant: Bicarbonato di Sodio E500- Pirofosfato di Sodio E450, farina di germe vitale di **grano tenero**, aroma

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1446 kJ (346 Kcal) - Grassi 0.2 g di cui saturi 0 g - Carboidrati 74.5 g di cui zuccheri 0.5 g - Proteine 11.5 g - Sale 0.6 g

Allergeni:

Può contenere tracce di **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 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**