

FARINA BIO POCO RAFFINATA PER PIZZA CROCCANTE

La Farina bio poco raffinata per Pizza Croccante di Molino Vigevano è composto da farina di grano tenero tipo "0" e tipo "1", germe di grano vitale, semola di grano duro, pasta madre e lievito biologici già perfettamente dosati per ottenere una lievitazione naturale e prodotti finali leggeri e perfettamente digeribili. È facile da usare e vi consentirà di sfornare a delle perfette pizze croccanti home-made come in pizzeria.

Grazie alla presenza di una piccola quantità di semola di grano duro le pizze realizzate saranno croccanti e fragranti.

Il germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra secondo un esclusivo brevetto di Molino Vigevano, dona alla farina aroma e gusto, tipici del grano e delle farine di una volta.



Disponibile in confezioni da **500 g** | Shelf life: **24 mesi**
Ingombro confezione: **H 21,5 cm** | **L 9 cm** | **P 7 cm**
Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim: **H 20 cm** | **L 19 cm** | **P 40 cm**
Pallet: **60 cartoni per pallet** | **5 strati da 12 cartoni**
Codice Ean: **8009355003126** | Iva **10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

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