

## FARINA BIO POCO RAFFINATA PER PIZZA SOFFICE

La Farina bio poco raffinata per Pizza Soffice di Molino Vigevano è composto da farina di grano tenero tipo "0", germe di grano vitale, una percentuale bassissima di latte in polvere, 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 alte e soffici homemade come in pizzeria.

**Grazie alla presenza di una piccola quantità di latte in polvere le pizze realizzate saranno alte e soffici.**

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: **8009355003133** | Iva **10%**



*Vuoi ricevere ulteriori informazioni?*

Contattaci al **+39 0384 298479** | [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**