

La **Farina BIO per pinsa romana** Molino Vigevano è ricca di **Germe di grano vitale** e fibre. È realizzata con ingredienti biologici: **farina di grano tenero BIO**, **farina di riso BIO**, **pasta madre BIO** e **lievito di birra BIO** entrambi già dosati e miscelati, per un prodotto facile da usare e dall'aroma e **gusto intenso** e rustico, tipico del grano. La presenza della pasta madre BIO assicura alle pizze una maggiore digeribilità, grazie ad una maturazione completa dell'impasto.

**È ideale per preparare pinsa romana.**

**BIO**

FILIERA CONTROLLATA BIO



FARINA TIPO "0"



GERME DI GRANO VITALE E PASTA MADRE



LIEVITO GIÀ PERFETTAMENTE DOSATO,  
PINSA ROMANA PRONTA IN 6 ORE.



DOSE PER 4 PINSE



Disponibile in confezioni da **500 g** | Shelf life: **24 mesi** | Codice Ean: **8009355002679** | Iva **10%**  
Ingombro confezione: **H 19,5 cm | L 9 cm | P 8 cm** | Imballo: **12 confezioni per cartone**  
Dim: **H 19,5 cm | L 25,5 cm | P 38,5 cm** | Pallet: **63 cartoni per pallet** | **7 strati da 9 cartoni**



*Vuoi ricevere ulteriori informazioni?*

Contattaci al **+39 0382 928338** | [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)



**Molino Vigevano**