

La **Farina BIO per Pizza Integrale** Molino Vigevano è ricca di **Germe di grano vitale** e fibre. È realizzata con ingredienti biologici: **farina di grano tenero integrale 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 pizza integrale.



FILIERA CONTROLLATA BIO



FARINA INTEGRALE RICCA DI FIBRE



GERME DI GRANO VITALE E PASTA MADRE



LIEVITO GIÀ PERFETTAMENTE DOSATO,
PIZZA PRONTA IN 3 ORE.



DOSE PER 4 PIZZE



Disponibile in confezioni da **500 g** | Shelf life: **24 mesi** | Codice Ean: **8009355002662** | 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    **Molino Vigevano**

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