

VESUVIO con germe di grano vitale macinato a pietra

Le farine Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate e sono le uniche con germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il vero sapore del grano grazie al germe di grano ancora vitale, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato. Il germe di grano è il cuore del chicco e la parte più nutriente: è una vera miniera di salute perché è ricchissimo di vitamina A, B E e D, di ferro, di magnesio e di potassio.

Caratteristiche specifiche e impiego ideale:

La farina VESUVIO è realizzata con farina di grano tenero Tipo "0" e germe di grano vitale studiata per la perfetta realizzazione di impasti leggeri e alveolati donando volume e gusto alle creazioni in cucina.

La farina Vesuvio è semplicissima da usare ed è ideale per preparare la pizza Napoletana, con cornicione alto e soffice; ti regalerà un'esplosione di aromi e gusto unici, all'insegna della tradizione di uno dei piatti simbolo della cucina italiana.



Disponibile in confezioni da **500 g** | Shelf life: **24 mesi**

Ingombro confezione: **H 22 cm** | **L 9 cm** | **P 5.5 cm**

Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim: **H 19 cm** | **L 41 cm** | **P 23.5 cm**

Pallet: **60 cartoni per pallet** | **5 strati da 12 cartoni**

Codice Ean: **8009355002983** | Iva **10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

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