

PREPARATO A BASE DI FARINA TIPO “0”

Ideale per Pinsa e Teglia.

Sono **Speciali** perchè realizzate appositamente per semplificare il lavoro di ogni professionista: partendo dalle esigenze e dalle caratteristiche di ciascuna ricetta, studiamo e ideiamo la migliore formulazione possibile, per darvi la farina dalla qualità e dalla consistenza più giuste. Perché sappiamo che nessuna farina è uguale ad un'altra e che - proprio come il Professionista che la adopera - **ognuna è Speciale**.

Caratteristiche specifiche:

aRoma è l'ideale per ottenere **impasti croccanti fuori e morbidi dentro**, estremamente **leggeri e fragranti**. È **senza Soia**, adatta quindi agli intolleranti e a chi ricerca un prodotto ipocalorico; inoltre, è priva di OGM e del tipico retrogusto dolciastro lasciato in cottura dalla soia; contiene farina di riso termotrattata, che garantisce **alta capacità di assorbimento e idratazione min. dell' 85%**. La presenza di **germe di grano e di un'innovativa Fibra Vegetale** - combinazione unica e originale ideata da Molino Vigeveno - conferisce **maggiore gusto, aroma più intenso e fragranza durevole nel tempo**. Gli impasti con farina aRoma sono **veloci e facili da stendere**, e si prestano ottimamente alle **precotture**, per una gestione ottimale dei tuoi tempi di lavoro.

Dettagli tecnici:

La farina **aRoma** di Molino Vigeveno è il prodotto ideale per chi vuole realizzare **la vera Pinsa romana** con semplicità. È ideale per le medie lievitazioni dalle **8 alle 12** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

Disponibile in sacchi da 10 kg.

Impiego ideale:

La farina **aRoma** è ideale per **Pinsa e Teglia**.



Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo “0” (85%), farina di riso, semola rimacinata di grano duro, fibra vegetale, germe di grano, pasta madre (farina di grano tenero tipo “0”).

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1551 kJ (371 Kcal) - Grassi 1.12 g di cui saturi 0.35 g - Carboidrati 75 g - di cui zuccheri 2 g - Fibre 4 g - Proteine 13.5 g - Sale 0.02 g

Allergeni:

Prodotta in uno stabilimento che tratta **uova, arachidi, soia, latte, nocciole, noci, pistacchi, mandorle, sesamo, lupini, senape** e quindi il prodotto può contenerne.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0382 928338** | consumatori@molinovigeveno.com    **Molino Vigeveno**

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