

FARINA MULTICEREALI CON SEMI INTERI

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Molino Vigevano ha trovato il modo di recuperare e reinserire il **germe di grano** all'interno delle sue farine "**Oro di Macina**", grazie ad un processo esclusivo, lento e delicatissimo, che separa il germe vero e proprio dall'olio, **pressando i fiocchi a freddo**, senza alcun tipo di solvente, preservandone tutte le sostanze funzionali oltre alle caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il germe, ancora grossolano, viene **macinato a pietra** per esaltarne al massimo le componenti aromatiche. La linea professionale "**Oro di Macina**" con **germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra** risponde alle esigenze **speciali** dei canali pizzeria, pasticceria, panetteria.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La presenza di 7 cereali di cui 5 semi interi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere: contiene infatti il doppio dei semi rispetto alle multicereali. Si presenta con un caratteristico colore scuro, quasi "moro" a cui deve il nome. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili. La farina **Moreschina Ricca** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **6** alle **8** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24, 48 o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 10 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Moreschina Ricca** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane**. Ma anche pasticceria, come **dolci lievitati e pasta sfoglia**.



Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0" 70%, semola rimacinata di grano duro 10%, semi 7% (semi di sesamo, semi di girasole, semi di miglio, semi di lino), semolino di mais 3%, farina di segale 2%, farina di soia 2%, fiocchi di avena, fiocchi di orzo, farina di germe di grano 2%, farina maltata di orzo torrefatto.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1603 kJ (380 Kcal) - Grassi 4 g di cui saturi 0.8 g - Carboidrati 70.2 g - di cui zuccheri 1.8 g
Fibre 3.2 g - Proteine 14 g - Sale 0.07 g

Allergeni:

Prodotta in uno stabilimento che tratta **uova, arachidi, soia, latte, nocchie, 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@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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