

FARINA PER PAN DI SPAGNA CON ZAFFERANO E CURCUMA BIOLOGICA

con germe di grano vitale macinato a pietra e lievito naturale bio

Le farine **Molino Vigevano** nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate **100% italiane da agricoltura biologica** 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 per **Pan di Spagna** con **zafferano** e **curcuma** è realizzata con farina biologica di grano tenero poco raffinata, amido di frumento, germe di grano vitale e lievito madre bio già perfettamente dosato per una completa lievitazione e maturazione dell'impasto. Con la lievitazione naturale assicurati alle tue preparazioni una riuscita perfetta e **maggiore digeribilità, fragranza** e **gusto**. È facilissima da utilizzare ed è ideale per realizzare **dolci soffici, morbidi** e **delicati**, di sicura riuscita.

Dati tecnici:

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

Ingombro confezione: **H cm 19,5 | L cm 9 | P cm 8**

Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim. **H cm 19,6 | L cm 38,5 | P cm 25**

Pallet: **63 cartoni per pallet** | **7 strati da 9 cartoni**

Codice Ean: **80093552587** | **Iva 10%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

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