

## FARINA PER PIZZA TIPO "1"

*con germe di grano vitale macinato a pietra e lievito madre*

Le farine **Molino Vigevano** nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate **100% italiane** 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 **Pizza tipo "1"** è realizzata con farina di grano tenero tipo "1", **germe di grano vitale**, semola di grano duro e lievito naturale pasta madre in polvere, **già perfettamente dosato** per una completa lievitazione e maturazione dell'impasto. La farina per **Pizza tipo "1"** è semplicissima da usare ed è **ideale per preparare pizza al piatto e pizza in teglia, alta e soffice oppure croccante**; ti regalerà un'**esplosione di aromi e gusto unici**, all'insegna della tradizione di uno dei piatti simbolo della cucina italiana.

### *Dati tecnici:*

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

Ingombro confezione: **H cm 22** | **L cm 9** | **P cm 5,5**

Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim. **H cm 19** | **L cm 41** | **P cm 23,5**

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

Codice Ean: **80093553256** | **Iva 10%**



*Vuoi ricevere ulteriori informazioni?*

Contattaci al **+39 0384 298479** | [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**

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