

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" con germe di grano vitale macinato a pietra

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:

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.

Dettagli tecnici:

La farina Vesuvio di Molino Vigevano è il prodotto ideale per chi vuole realizzare **la vera pizza napoletana e la pizza in pala alla romana** con semplicità. Otterrete un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato **con qualsiasi tipologia di forno**. È ideale per le medie e lunghe lievitazioni dalle **10 alle 12** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C.

Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Impiego ideale:

La farina Vesuvio è ideale per realizzare **la pizza napoletana e la pizza in pala alla romana**, in qualsiasi tipologia di forno.



Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0", farina di germe di grano.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1482 kJ (350 Kcal) - Grassi 1.4 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g - di cui zuccheri 1.2 g
Fibre 3 g - Proteine 14.5 g - Sale 0.001 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@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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