

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

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

Molino Vigeveno 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 Vigeveno 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 Vigeveno risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigeveno garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera** è ideale per lievitazioni in giornata di **8/12** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Costiera** è ideale per realizzare **pizze, pizze napoletane, focacce e pane**.



Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo “0”, farina di **grano** 2%.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1534 kJ (363 Kcal) - Grassi 0.9 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 74.7 g - di cui zuccheri 1.5 g
Fibre 1.5 g - Proteine 13.6 g - Sale 0.01 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