

FARINA DI GRANO TENERO TIPO INTEGRALE

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. 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:

Farina integrale con parti cruscali di varia calibratura; si presenta puntinata e dal colore non troppo scuro. La crusca presente dona un gusto intenso e rustico ai prodotti, senza compromettere la maglia glutinica degli impasti. La farina **Oro Fibra Due** è ideale per lievitazioni dalle **8** alle **10** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Oro Fibra Due** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane**. Ma anche **pasta fresca** anche all'uovo e **pasticceria**, come **dolci lievitati e pasta sfoglia**.



Ingredienti:

farina di grano tenero tipo integrale, farina di germe di grano 2%.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1492 kJ (353 Kcal) - Grassi 1.9 g di cui saturi 0.4 g - Carboidrati 68 g - di cui zuccheri 2.1 g
Fibre 8.4 g - Proteine 11.9 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@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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