

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO “1”

*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:*

La farina **Oro Fibra Uno** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **10** alle **12** 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 Uno** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane**. Ma anche **pasta fresca e pasticceria**, come **dolci lievitati e pasta sfoglia**.



#### **Ingredienti:**

Farina di grano tenero tipo “1”, farina di germe di grano 2%.

#### **Valori Nutrizionali:**

Valore Energetico 1537 kJ (364 Kcal) - Grassi 1,2 g di cui saturi 0,3 g - Carboidrati 74,5 g - di cui zuccheri 1,9 g  
Fibre 4 g - Proteine 11,9 g - Sale 0,09 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](mailto:consumatori@molinovigevano.com)



**Molino Vigevano**