

MULTICEREALI CON SEMI INTERI

con germe di grano vitale macinato a pietra

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 **Moreschina** deve il suo nome al colore scuro, quasi "moro" dei suoi componenti. **8 cereali** di cui **5 semi interi** ed il **germe di grano vitale** conferiscono a questa farina gusto ed aromi unici e inconfondibili. La Moreschina è stata realizzata selezionando i cereali con i più **elevati** valori nutrizionali: **i semi di lino, ricchi di omega 3; i fiocchi d'avena, fonte di proteine e acidi grassi; i semi di miglio** e di **sesamo, fonte vegetale di calcio**; oltre alla **farina di segale ricca di fibre** e alla **soia integrale**. È l'unica farina multi cereali in cui i semi vengono **lasciati interi** e quando vengono a contatto con il calore del forno sprigionano tutto il loro aroma ed il loro gusto. Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente leggeri e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del germe vitale di grano, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione dei lieviti. Ha una forza di **W270** ed è facilissima da lavorare e da stendere perché grazie alla sua composizione si possono ottenere impasti con un buon assorbimento d'acqua. È ideale per medio - lunghe lievitazioni in giornata a temperatura ambiente da **6 a 8 ore**; può essere portata a maturazione fino a 12, 24 e 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C.

È ideale per realizzare pane, panini multicereali, pizza e focacce.

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: **80093553287** | **Iva 10%**



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