

FARINA SEMINTEGRALE

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 **Semintegrale** di Molino Vigevano è macinata a "tutto corpo" pertanto ha un elevato contenuto di fibre e parti cruscali che assicurano un gusto più delicato rispetto ad una classica farina integrale. La farina Semintegrale, nonostante presenti una forza **W 200**, grazie all'elevato contenuto di fibre, garantisce un buon assorbimento di acqua che permette quindi di realizzare prodotti ben idratati, leggeri e con una maglia glutinica, con lievitazioni da **3 a 6** ore a temperatura ambiente. Può essere portata a maturazione fino a **24 ore** in frigorifero a 6°.

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: **80093553270** | **Iva 4%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0384 298479** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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