

FARINA TIPO 0 Con germe di grano vitale macinato a pietra

Le farine Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate 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:

Pizza in Teglia è la farina specificatamente ideata per impasti ad alta idratazione (fino all' 80%) che assicura una stesura semplice e veloce. Garantisce l'ottenimento di impasti molto estensibili e quindi adatti alla stesura in teglia, che si stendono facilmente mantenendo la lunghezza desiderata.

E' pensata per lievitazioni lunghe e permette l'ottenimento di un prodotto finito di livello equiparabile alle pizze professionali.

E' ottenuta da un'attenta selezione dei migliori grani e impreziosita dal germe di grano vitale macinato a pietra che esalta aromi e fragranze degli impasti favorendone la digeribilità

E' ideale per realizzare pizza e focaccia in teglia.



Disponibile in confezioni da **500 g** | Shelf life: **24 mesi**

Ingombro confezione: **H 21.5 cm** | **L 9 cm** | **P 7 cm**

Imballo: **12 confezioni per cartone** | Dim: **H 20 cm** | **L 19 cm** | **P 40 cm**

Pallet: **60 cartoni per pallet** | **5 strati da 12 cartoni**

Codice Ean: **8009355002693** | Iva **4%**



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0382 928338** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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