

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Le farine della linea **Oro di Macina** Molino Vigevano nascono da un'attenta **selezione di grani pregiati** e sono le **uniche** con **germe di grano vitale** 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 **ricco di vitamina A, B E e D**, di **ferro**, di **magnesio** e di **potassio**.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia all'avanguardia 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 degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratori 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 e impiego ideale:

La Farina **Piesse**, ottenuta da grano tenero tipo "0", è ideale per preparare **lievito naturale e rinfreschi di lievito**. Ma anche per realizzare dolci che hanno bisogno di **lunghe lievitazioni** e maturazioni come il panettone, il pandoro e il babà.

Disponibile in sacchi da 12,5 kg.



Valori Nutrizionali per 100 g di prodotto:

Valore Energetico 1547 kJ (370 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.4 g - Carboidrati 73.7 g di cui zuccheri 1.6 g - Fibre 1.7 g - Proteine 15.0 g - Sale/sodio 0.01/0.004 g

Allergeni:

Prodotta in uno stabilimento che tratta **latte, soia, senape, lupini e sesamo**.

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