

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Sono **Speciali** perchè realizzate appositamente per semplificare il lavoro di ogni professionista: partendo dalle esigenze e dalle caratteristiche di ciascuna ricetta, studiamo e ideiamo la migliore formulazione possibile, per darvi la farina dalla qualità e dalla consistenza più giuste. Perché sappiamo che nessuna farina è uguale ad un'altra e che - proprio come il Professionista che la adopera - **ognuna è Speciale**.

Caratteristiche specifiche:

La farina **Vera Napoli** Molino Vigevano è composta da farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, germe di grano vitale macinato a pietra. La semola rimacinata di grano duro rende la **pizza sempre fragrante**, evitando l'effetto «chewing gum» quando si raffredda, garantendo un'ottima scioglievolezza. Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione delle materie prime, 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 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 **Vera Napoli** è adatta per ottenere una pizza corposa, croccante e friabile. È ideale per le medie lievitazioni dalle **6** alle **8** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C.

Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Vera Napoli** è ideale per realizzare la **pizza da asporto** e la **pizza in teglia**.



Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0" (90%), semola rimacinata di grano duro, farina di germe di grano (2%), pasta madre (farina di grano tenero tipo "0").

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1532 kJ (363 Kcal) - Grassi 0.7 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 75.3 g - di cui zuccheri 1.7 g - Fibre 1.8 g - Proteine 13 g - Sale 0.03 g

Allergeni:

Prodotto 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    **Molino Vigevano**

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