

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

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

Molino Vigeveno ha trovato il modo di recuperare e reinserire il **germe di grano** all'interno delle sue farine “**Oro di Macina**”, grazie ad un processo esclusivo, lento e delicatissimo, che separa il germe vero e proprio dall'olio, **pressando i fiocchi a freddo**, senza alcun tipo di solvente, preservandone tutte le sostanze funzionali oltre alle caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il germe, ancora grossolano, viene **macinato a pietra** per esaltarne al massimo le componenti aromatiche. La linea professionale “**Oro di Macina**” con **germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra** risponde alle esigenze **speciali** dei canali pizzeria, pasticceria, panetteria.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigeveno grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di “strappi”. Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigeveno risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigeveno garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera** è ideale per lievitazioni in giornata di **8/12** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.
Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Costiera** è ideale per realizzare **pizze, pizze napoletane, focacce e pane**.



Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo “0”, farina di germe di **grano** 2%.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1534 kJ (363 Kcal) - Grassi 0.9 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 74.7 g - di cui zuccheri 1.5 g
Fibre 1.5 g - Proteine 13.6 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Prodotta 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@molinovigeveno.com



Molino Vigeveno

SOFT WHEAT “0” FLOUR

contain vital wheat germ, which has been cold pressed and stone ground

Molino Vigevano has found a way to recover and reintroduce the **wheat germ** into its ‘**Oro di Macina**’ flours, thanks to an exclusive, slow and very delicate process, which separates the germ from the oil, by **cold pressing the flakes**, without any type of solvent, preserving all the functional substances as well as the organoleptic and sensory characteristics. The raw germ is **stone-milled** to maximise the aromatic components. The professional line “**Oro di Macina**” with **cold-pressed and stone-ground wheat germ** is able to respond in the most efficient way to the **special** needs of the pizzeria, pastry and bakery channels.

Characteristic properties:

Thanks to the careful selection of raw materials, decades of milling experience and the use of cutting-edge technology, Molino Vigevano flours guarantee excellent dough stability; this is why they are easy to spread without fear of “tearing”. The dough produced using Molino Vigevano flour is particularly light and **easily digestible**. Furthermore, by carrying out laboratory analyses and thorough checks on each individual batch of products, Molino Vigevano guarantees that the quality and properties of its products remain constant, all year round.

Technical specifications:

Costiera flour is ideal for daytime leavening from **8-12 hours** at room temperature and **24-48** in refrigeration cells at 4 °. **Available in 10kg and 25kg bags.**

Ideal applications:

Costiera flour is ideal for **for pizza, Neapolitan pizza, focaccia and bread.**



Ingredients:

wheat flour type “0”, **wheat** germ flour (2%).

Table of nutritional values:

Energy 1534 kJ (363 Kcal) - Fat 0.9 g of which saturated 0.3 g - Carbohydrates 74.7 g of which sugars 1.5 g
Fibre 1.5 g - Protein 13.6 g - Salt 0.01 g.

Allergens:

Produced in a factory that processes **eggs, peanuts, soya, milk, hazelnuts, walnuts, pistachios, almonds, sesame, lupins, mustard** and therefore the product may contain them.

Conservation:

We recommend storing flour in a cool and dry place, at a temperature of 18°/20° C and maximum humidity of 45% to guarantee perfect yield during use. Incorrect storage may compromise yield during use.



Do you want to receive more information?

Contact us at **+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