

## 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 **OMF Forte** è ideale per lavorazioni a lunga lievitazione per realizzare impasti indiretti e rinfreschi di impasti ottenuti tramite biga per panini all'olio, ma anche impasti molli ad alta idratazione. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

### *Valori Nutrizionali:*

Valore Energetico 1499kJ (359 Kcal) - Grassi 0.8 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 71.6 g di cui zuccheri 1.2 g - Fibre 1.5 g - Proteine 15.5 g - Sale 0.01 g

### *Allergeni:*

Il prodotto contiene **glutine** ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino 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 0384 298479** | [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**

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