

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

con germe di grano vitale macinato a pietra

La linea Oro di Macina sono:

Farine ottenute da grani pregiati, alle quali **Molino Vigevano** ha brevettato il modo di recuperare un elemento prezioso e vitale: i fiocchi di germe di grano **pressati a freddo e macinati a pietra**. Il risultato è una farina che **esalta gli aromi, la fragranza e la digeribilità**, una differenza sostanziale dalle farine normali, ciò permette la valorizzazione della propria offerta al cliente.

Caratteristiche specifiche:

Oro Fibra Uno nasce dall'idea di lasciare al processo di macinazione le parti più ricche di fibre e Sali minerali del chicco, per ottenere una farina meno raffinata e più digeribile con gusto e profumi unici. Alla farina così ottenuta recuperiamo il nostro germe di grano vitale macinato a pietra lavorato secondo una tecnica esclusiva.

Dettagli tecnici:

Oro Fibra® Uno è ideale per lievitazioni **da 8 a 24 ore a temperatura ambiente e fino a 48 ore** (può arrivare fino a 72 ore grazie all'elevata stabilità) **in cella di refrigerazione a 4°C**. Una caratteristica di valore, anche economico, è l'elevata stabilità che a parità di W di altre farine mantiene più a lungo le sue caratteristiche e la rende perfetta per le medie e lunghe lievitazioni.

Impiego ideale:

Oro Fibra® Uno è ideale per realizzare Pizze e Focacce, Pane, Dolci Lievitati, pasta sfoglia e pasta fresca.

Analisi biologiche:

Ceneri: 0,65% • **Umidità:** 14.50% • **Alveografo:** W 290/310 P/L 0.60/0.80 • **Shelf life:** 12 mesi • **Stabilità:** 13', tempo di sviluppo 3'

• **Proteine:** (Nx5.70) 14 su 100 parti di sostanza secca • **Farinografo:** assorbimento 61% • **Sacchi:** da 10 e 25 kg

Una leggera accentuazione della puntinatura è una caratteristica della farina con germe di grano e della farina Tipo 1.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 342.5 kcal (1449 kJ) - Grassi 1.3 g di cui Saturi 0.4 g - Carboidrati 69.1 g di cui Zuccheri 1.3 g di cui Fibre 4.1 g - Proteine 13.6 g - Sale 0.01 g - Vitamina B1 0.38 mg - Vitamina E 0.27 mg - Potassio 274 mg - Fosforo 289 mg - Ferro 1.1 mg - Magnesio 3.3 mg - Selenio 0.08 microgrammi

Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine**. Prodotto in uno stabilimento che tratta **soia, latte e derivati, lupino, sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



Il servizio tecnico per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241** • info@molinovigevano.com

Molino Vigevano • Via dell'Artigianato, 5 - Torre d'Isola 27020 Pavia (PV) • Tel. **0384 298479** • www.molinovigevano.com