

FARINA DI GRANO TENERO

La nostra linea di farine per usi specifici, ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista della panetteria. La linea Il **Gran Pane** di **Molino Vigevano** nasce da **un'attenta selezione di grani pregiati** ed è realizzata per esigenze ed usi specifici e per ricette particolari. Digeribilità, croccantezza, morbidezza, friabilità. Ad ogni consistenza e caratteristica della ricetta finale dedichiamo la giusta farina dalla qualità costante, preziosa alleata di ogni professionista.

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". 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 **Pandarabia** è ideale per lunghe lievitazioni e per ottenere pane dalla forma inconfondibile, morbido e gustoso. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1547 kJ (366.7 Kcal) - Grassi 0.8 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 74.9 g di cui zuccheri 1.9 g - Fibre 1.5 g - Proteine 14.2 g - Sale 0.1 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    **Molino Vigevano**