

## FARINA DI GRANO TENERO E MAIS

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 **Panmoresco** è realizzata con farina di grano tenero, di segale, di mais e di soia, con fiocchi d'avena e d'orzo, semi di sesamo, di lino e di miglio; tutti miscelati secondo la tradizione mediorientale. Ideale per medie e lunghe lievitazioni e per ottenere pane fragrante e profumato, nella forma che si desidera. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

### Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1645 kJ (390 Kcal) - Grassi 4.8 g di cui saturi 1.2 g - Carboidrati 71,1 g di cui zuccheri 1.9 g - Fibre 3.5 g - Proteine 13.8 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](mailto:info@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**