

La nostra linea di farine per usi specifici, ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista. Sono **Speciali** perché le realizziamo appositamente per esigenze ed usi specifici; sono **Selezioni** su misura 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:

La **Pizza Spolvero Media** Molino Vigevano è il giusto mix di 5 tipi di farine diverse. Si presenta con una granulometria varia, granuli con angoli a spigoli vivi, che facilitano lo "scivolamento" della pizza pronta dal banco di lavoro alla palla per pizza e in forno. Grazie all'utilizzo della **Pizza Spolvero Media** gli impasti non si attaccano alle superfici con cui entrano in contatto, non si crea "polvere" sul piano di lavoro e aiuta a mantenere pulita la platea del forno. Inoltre migliora la crosta della pizza in cottura ed evita le bruciature dell'impasto.

Dettagli tecnici:

Si consiglia di usare una quantità minima di **Pizza Spolvero Media** in modo che sulla pizza ne rimanga poca e non ne secchi la superficie. **Disponibile in sacchi da 10 kg.**

Ingredienti:

Semola di grano duro, semola di grano duro rimacinata, farina di grano tenero, farina di riso, farina di mais bianco.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1564 kJ (359 Kcal) - Grassi 2 g di cui saturi 0.4 g - Carboidrati 73 g di cui zuccheri 0.4 g - Fibre 3.6 g - Proteine 13 g - Sale 0.003 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**