

MOLINO VIGEVANO

1936



Moreschina

Farina multicereali con semi interi e germe di grano vitale.

Selezione di farine, semi ben percepibili e germe di grano vitale, per ottenere impasti profumati, strutturati e ricchi digusto. Ideale per pane rustico, pizza e focacce, Moreschina si presta anche a preparazioni dolci, valorizzando ogni ricetta con un profilo aromatico intenso e tostato.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola di **grano** duro, farina di **soia** integrale, farina di mais, farina di segale, farina di germe di **grano** vitale, semi di **sesamo**, semi di lino, semi di girasole.

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1602 KJ (380 Kcal); Grassi 4,2 g di cui saturi 0,8 g; Carboidrati 70,2 g di cui zuccheri 1,8 g; Fibre 3,2 g; Proteine 14 g; Sale 0,01 g.

Allergeni: Glutine, soia, sesamo.

(Prodotto in uno stabilimento che tratta uova, latte, soia, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, senape, lupino).

Shelf-life: 24 mesi

Conservazione: Conservare in ambiente fresco/asciutto, ad una temperatura di 18 °/20°C ad un'umidità massima del 45% per garantire una perfetta resa.

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Peso/pz	Ingombro confezione in cm (LxPxH)	Cartoni per pallet	Colli per Strato	Strati per pallet	IVA
8009355003287	3287P012	Moreschina	500 g	9x5, 5x22	60	12	5	10%

Ideale per:

Pane rustico, focacce e prodotti da forno multicereali

Plus

- Farina multicereali con semi di lino, girasole e sesamo
- Germe di grano vitale per un gusto intenso
- Sapore rustico con note tostate che si sviluppano in cottura

Informazioni tecniche

- W: 270-290
- P/L: 1-2
- Proteine: 14%
- Adatta a impasti diretti



Confezione da 500 g

www.molinovigevano.com



Molino Vigevano 1936 S.r.l. Via dell'Artigianato 5, 27020 Torre d'Isola (PV)