

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*pizza croccante  
fatta in casa*

## Plus

- Prodotto biologico
- Contiene pasta madre bio e germe di grano vitale
- Farina di tipo "1" poco raffinata
- Croccantezza garantita
- Ingrediente chiave: semola di grano duro

## Come usarla

- Aggiungi solo acqua, olio e sale
- Il lievito è già incluso e dosato
- 1 confezione è ideale per 4 pizze
- Lievitazione consigliata: 3 ore a temperatura ambiente

## Farina per Pizza Croccante

### Miscela a base di farina tipo "1" bio con lievito per pizza croccante.

Farina Biologica per Pizza Croccante pensata per ottenere a casa una pizza sottile e fragrante. La semola di grano duro dona croccantezza, la pasta madre BIO intensità di gusto.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "1" BIO con germe di **grano**, pasta madre BIO (farina di **grano** tenero tipo "1" BIO), semola di **grano** duro BIO, lievito di birra BIO (*Saccharomyces cerevisiae*).

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1490 KJ (352 Kcal); Grassi 1,2 g di cui saturi 0,4 g; Carboidrati 74,5 g di cui zuccheri 1,9 g; Fibre 4 g; Proteine 11 g; Sale 0,06 g.

### Allergeni:

Glutine.  
*(Prodotta 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.



Confezione da 500 g

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Peso/pz	Ingombro confezione in cm (LxPxH)	Cartoni per pallet	Colli per Strato	Strati per pallet	IVA
8009355003003	3003P012	Farina per Pizza Croccante Bio	500 g	9x5, 5x22	60	12	5	10%

www.molinovigevano.com

