

MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
pizza e focaccia in teglia

Plus

- Impasti ad alta idratazione, fino all'80%
- Stesura facile e veloce
- Profumo e gusto intenso
- Farina tipo "0" poco raffinata
- Risultato da vero professionista, anche nel forno di casa

Informazioni tecniche

- W: 350
- P/L: 0,7-0,8
- Proteine: 14.5%
- Adatta a impasti diretti
- Adatta a prefermenti
- Ideale per lievitazioni lunghe, fino a superare 48h in frigorifero
- Adatta per lievitazioni in 3h a temperatura ambiente

Pizza in Teglia

Farina ideale per impasti ad alta idratazione.

Pensata per chi ama lavorare impasti molto idratati, ottenendo pizze e focacce alveolate, leggere e ricche di gusto. Realizzata con farina di grano tenero tipo "0" e germe di grano vitale, assicura un impasto estensibile e ben gestibile, ideale per una stesura semplice e precisa, può essere lavorata a mano o in planetaria.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **germe** di grano vitale (2%).

Valori Nutrizionali per 100 g: Energia 1554 KJ (366 Kcal); Grassi 0,8g di cui saturi 0,2g; Carboidrati 75,1g di cui zuccheri 1,7g; Fibre 1,8g; Proteine 14,5g; Sale 0,01g

Allergeni: Glutine.

(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.



Confezione da 500 g

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Peso/pz	Ingombro confezione in cm (LxPxAH)	Cartoni per pallet	Colli per Strato	Strati per pallet	IVA
8009355002693	2693P012	Pizza in Teglia	500 g	9x5, 5x22	60	12	5	4%

www.molinovigevano.com



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