

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*pizza al piatto  
e pizza in teglia*

## Plus

- Farina tipo "1" poco raffinata
- Germe di grano vitale e pasta madre per un gusto intenso
- Lievito già dosato, facile da usare
- Risultati professionali anche nel forno di casa

## Come usarla

- Aggiungi solo acqua, olio e sale
- Il lievito è già incluso e dosato
- Stendi l'impasto sottile per la massima croccantezza
- Lievitazione consigliata: 3 ore a temperatura ambiente

## Farina per Pizza Tipo Uno

**Farina tipo "1" con lievito, ideale per impasti dal gusto intenso.**

Farina per Pizza Tipo "1" nasce dall'esperienza professionale di Molino Vigevano ed è pensata per portare a casa una pizza dal gusto autentico e ricco, tipico delle farine poco raffinate. Il risultato è una pizza profumata, fragrante e ben strutturata, ideale sia per pizza al piatto che per pizza in teglia.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "1" (60%), farina di **grano** tenero tipo "00", semola di **grano** duro, pasta madre (farina di **grano** tenero tipo "00"), lievito di birra (2%), farina di germe di **grano** vitale (0.5%).

**Valori Nutrizionali per 100 g:** Energia 1455 KJ (348 Kcal); Grassi 1,5 g di cui saturi 0,28 g; Carboidrati 71 g di cui zuccheri 1,9 g; Fibre 3 g; Proteine 12,4 g; Sale 0,05 g.

**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 (LxPxH)	Cartoni per pallet	Colli per Strato	Strati per pallet	IVA
8009355003256	3256P012	Farina Tipo Uno per Pizza	500 g	9x5, 5x22	60	12	5	10%

www.molinovigevano.com



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