

MOLINO VIGEVANO

1936



Tramonti

Farina di grano tenero tipo "0".

Ideale per alte idratazioni e lunghe lievitazioni.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di germe di **grano** 2%.

Valori Nutrizionali per 100 g: Valore energetico 1554 kJ (366 kcal); Grassi 0,8 g di cui saturi 0,2 g; Carboidrati 75,1 g di cui zuccheri 1,7 g; Fibre 1,8 g; Proteine 14,5 g; Sale 0,01 g.

Allergeni: Glutine.

(Prodotto in uno stabilimento che tratta latte, soia, senape, e lupino).

Shelf-life: 12 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	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per Pallet	Colli per Strato
8004917005778	5778P025	Tramonti	25	23x32x77	40	4
8004917003880	3880P010	Tramonti	10	17x24x58	90	6

Ideale per:

pizza tonda, pizza in teglia, padellino, pane e focaccia

Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Gusto e profumo intensi di grano
- Farina tipo '0' poco raffinata

Informazioni tecniche

- W: 330-360
- P/L: 0.7-0.8
- Proteine: 14.5%
- Lievitazioni lunghe, fino a superare 48h
- Adatta ad alte idratazioni
- Adatta a prefermenti



Sacco da 10 kg, 25 kg

www.molinovigevano.com



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