

MOLINO VIGEVANO

1936



Vesuvio

Farina ideale per pizza napoletana anche nel forno di casa.

Vesuvio è la farina di Molino Vigevano pensata per chi vuole realizzare a casa una pizza napoletana leggera, profumata e ben sviluppata, con un impasto facile da lavorare e controllare. La sua formulazione favorisce uno sviluppo del cornicione ampio e alveolato, garantendo risultati di livello professionale anche con forni domestici.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **germe** di grano vitale (5%).

Valori Nutrizionali per 100 g: Energia 1455 KJ (348 Kcal); Grassi 1,4g di cui saturi 0,3g; Carboidrati 72,2g di cui zuccheri 1,2g; Fibre 3g; Proteine 14,5g.

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.

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Peso/pz	Ingombro confezione in cm (LxPxH)	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Strati per pallet	IVA
8009355002983	2983P012	Vesuvio	500 g	9x5, 5x22	60	12	5	4%

Ideale per:
pizza napoletana contemporanea

Plus

- Germe di grano vitale per gusto intenso e colore dorato
- Impasti leggeri e ben alveolati
- Facile da stendere
- Risultati da pizzeria anche nel forno di casa

Informazioni tecniche

- W: 290
- P/L: 0,6-0,7
- Proteine: 14.5%
- Lievitazioni medie, oltre le 24h in frigo
- Ideale per idratazioni 65% - 70%
- Massime performance con impasti diretti
- Adatta anche a impasti indiretti



Confezione da 500 g

www.molinovigevano.com



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