

# V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*paste montate  
e lievitate,  
frolla e  
viennoiserie*

## Plus

- Con *Germe Madre*, ingrediente brevettato 100% naturale
- Dona profumo e gusto di agrumi e vaniglia
- Alternativa naturale agli aromi artificiali
- Può essere dichiarato in etichetta come "pasta madre"

## Informazioni tecniche

- Dosaggio: 3-6% sul peso farina
- Da utilizzare con aggiunta di lievito o prefermento
- Migliora la struttura e la tenuta dell'impasto

# M Ama<sup>®</sup> D O L C E

### Pasta madre essiccata senza lievito, per preparazione dolci.

Ideale per arricchire impasti lievitati (dolci da ricorrenza, croissant, brioche) frolle, e paste montate con un bouquet naturale di agrumi e vaniglia.

**Ingredienti:** Pasta madre di **grano** tenero essiccata, farina di germe di **grano** fermentata 5%.

**Valori Nutrizionali per 100 g:** Valore energetico 1355 kJ (324 kcal), Grassi vegetali 0,9 g di cui saturi 0,05 g, Carboidrati 72,2 g di cui zuccheri 1,9 g, Fibre 2,1 g, Proteine 10,2 g, Sale 0,005 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 1 kg  
(collo 5 pz)

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8009355003928	3928P005	M Ama Dolce (5 x 1 kg)	5	17x10x38	144	24

[www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

