

V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*pane, pizza,
snack e
prodotti da
forno salati*

Plus

- Con *Germe madre*, ingrediente brevettato 100% naturale
- Dona profumo e gusto tipico delle lunghe lievitazioni
- Può essere dichiarato in etichetta come "pasta madre"

Informazioni tecniche

- Dosaggio: 3-6% sul peso farina
- Da utilizzare con aggiunta di lievito o prefermento
- Aumenta la tenuta e l'elasticità della maglia glutinica

M Ama[®] P U R A

Pasta madre essiccata senza lievito, per preparazioni salate.

Ideale per arricchire i tuoi impasti di pizza, pane e focaccia, con un bouquet naturale di grano e malto.

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

Valori Nutrizionali per 100 g: Valore energetico 1455 kJ (348 kcal), Grassi vegetali 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.

(*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
8009355003911	3911P005	M Ama Pura (5 x 1 kg)	5	17x10x38	144	24

www.molinovigevano.com

