

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*pasta frolla,  
biscotti, cake,  
dolci e salati*

## Plus

- Texture puntinata
- Bouquet tostato con richiami di nocciola e sale
- Versatile per prodotti dolci o salati
- Contiene 31% Mais Corvino e 15% di semi

*"Ho creato il ricettario Nero di Mais perché questa farina parla da sé: colore unico e resa impeccabile"*

Provato da Armando Palmieri  
Maestro AMPI

# Nero di Mais

### Miscela a base di mais corvino e semi.

Ideale per prodotti finiti dal gusto rustico con colori che parlano.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero 00, farina di mais corvino 31%, semi 15% (lino, semi **sesamo** e miglio), farina di mais, semola rimacinata di **grano** duro, sale, farina maltata di **orzo** torrefatto, farina di segale.

**Valori Nutrizionali per 100 g:** Valore energetico 1524 kJ (364 kcal), Grassi 6,2 g di cui saturi 0,9 g, Carboidrati 65,1 g di cui zuccheri 1,6 g, Fibre 6,8 g, Proteine 11,2 g, Sale 0,6 g.

**Allergeni:** Glutine.

*(Prodotta in uno stabilimento che tratta uova, latte, soia, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, senape, lupino.)*

**Shelf-life:** 8 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.



Sacco da 5 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917006522	6522P005	Nero di Mais	5	11x22x35	120	12

www.molinovigevano.com

