

MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
pizza classica e contemporanea, focaccia, pane

Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Equilibrio ideale tra forza ed estensibilità
- Farina tipo "0" poco raffinata

Informazioni tecniche

- W: 290-330
- P/L: 0.7 - 0.8
- Proteine: 13.6%
- Lievitazioni medie, 24h - 48h
- Adatta a impasti diretti

Costiera

Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.

Ideale per impasti diretti e lievitazioni medie, offre un'ottima lavorabilità e un controllo preciso dell'impasto, rendendola perfetta per pizza classica, contemporanea, focaccia e pane, anche in produzioni quotidiane.

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

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1534 kJ (363 kcal); Grassi 0,9 g di cui saturi 0,3 g; Carboidrati 74,2 g di cui zuccheri 1,5 g; Fibre 1,5 g; Proteine 13,6 g; Sale 0,01 g.

Allergeni: Glutine.

(Prodotta 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.



Sacco da 10 kg, 25kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per Pallet	Colli per Strato
8004917005679	5679P025	Costiera	25	23x32x77	40	4
8004917005686	5686P010	Costiera	10	17x24x58	90	6

www.molinovigevano.com

