

MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
frolle, cake, pasta choux, pan di spagna

Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Garantisce impasti omogenei e facili da lavorare
- Farina tipo "0" poco raffinata

Informazioni tecniche

- W: 200-230
- P/L: 0.6-0.8
- Proteine: 11,2%
- Adatto a tutte le basi di pasticceria
- Ottima tenuta nei processi di abbattimento e successiva surgelazione

Dibi

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

Farina versatile per tutte le basi di pasticceria dolce e salata tra cui frolle, cake, choux, pan di spagna, dal risultato che fa la differenza.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", farina di germe di grano (1%).

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1505 kJ (360 kcal); Grassi 0,8 g di cui saturi 0,4 g; Carboidrati 76,1 g di cui zuccheri 1,6 g; Fibre 1,8 g; Proteine 11,2 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 12,5 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917003415	3415P012	Dibi	12,5	150x400x420	72	6

www.molinovigevano.com



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