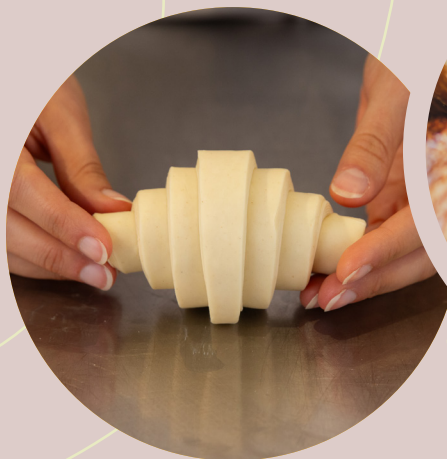


# MOLINO VIGEVANO

1936



## Ellevù

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

Farina sviluppata per viennoiserie (croissant, cornetti all'italiana, brioche) ideale per una sfogliatura precisa, uno sviluppo regolare degli strati; risultati assicurati in fase di lievitazione e cottura. Il germe di grano vitale regala una doratura perfetta anche senza lucidare con uova o latte.

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

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1543 kJ (369 kcal); Grassi 0,9 g di cui saturi 0,3 g; Carboidrati 74,7 g di cui zuccheri 1,5 g; Fibre 1,5 g; Proteine 14,8 g; Sale 0,01 g.

**Allergeni:** Glutine.

*(Prodotto 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.

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917003408	3408P012	Ellevù	12,5	150x400x420	72	6

Ideale per:  
*lievitati e sfogliati  
sia dolci che salati*

## Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Struttura alveolata e leggera
- Maglia glutinica estensibile
- Risultati costanti tutto l'anno
- Farina tipo "0" poco raffinata

## Informazioni tecniche

- W: 330-360
- P/L: 0,7-0,8
- Proteine: 14,8%
- Adatta a impasti laminati e lievitati
- Performance costanti in fase di sfogliatura
- Ottima tenuta nei processi di abbattimento e successiva surgelazione



Sacco da 12,5 kg

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



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