

MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*fritture pastellate,
croccanti, dorate
e leggere*

Plus

- Basso assorbimento di olio
- Croccantezza prolungata
- Colore dorato uniforme
- Risultato costante, facile da gestire

Informazioni tecniche

- Farina di riso e amido di frumento per frittiture più asciutte
- Semola di grano duro per una struttura più croccante

Fritture

Selezione di farine per frittiture.

Ideale per ottenere frittiture leggere asciutte e croccanti. Garantisce una pastella stabile, una doratura omogenea e una resa costante, anche in contesti di lavoro intensi.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "00" (80%), semola rimacinata di **grano** duro, amido di frumento, farina di riso, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio E500 – pirofosfato di sodio E450).

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1476 kJ (353 kcal); Grassi 0,2 g di cui saturi 0 g; Carboidrati 74,5 g di cui zuccheri 0,5 g; Fibre 3 g; Proteine 11,5 g; Sale 1,6 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 5 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917002180	2108P005	Fritture	5	11x22x35	120	12

www.molinovigevano.com



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