

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*polenta, pane e  
pizza e prodotti da  
forno rustici*

## Plus

- Sapore rustico e intenso, leggermente affumicato
- Texture puntinata di nero, giallo acceso e arancione
- Versatile per prodotti dolci o salati

## Informazioni tecniche

- 30% sulla farina per un gusto marcato e deciso
- 10% sulla farina per un profilo più delicato ed equilibrato
- Contiene naturalmente antiossidanti
- Profilo nutrizionale più ricco rispetto al mais tradizionale

# Mais Corvino

### Farina di mais integrale corvino.

Ideale per chi cerca identità, colore e gusto nel piatto. La sua texture naturalmente puntinata e il profilo aromatico intenso conferiscono carattere alle preparazioni. In cottura sprigiona note aromatiche tostate e leggermente affumicate, capaci di caratterizzare impasti sia dolci che salati.

**Ingredienti:** farina di mais integrale.

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1483 kJ (352 kcal); Grassi 4,3 g di cui saturi 0,85 g; Carboidrati 62,3 g di cui zuccheri 1,86 g; Fibre 11,7 g; Proteine 11,3 g; Sale 0,1 g.

**Allergeni:** Nessuno.

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

**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
8004917002197	2197P005	Mais Corvino	5	11x22x35	120	12

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

