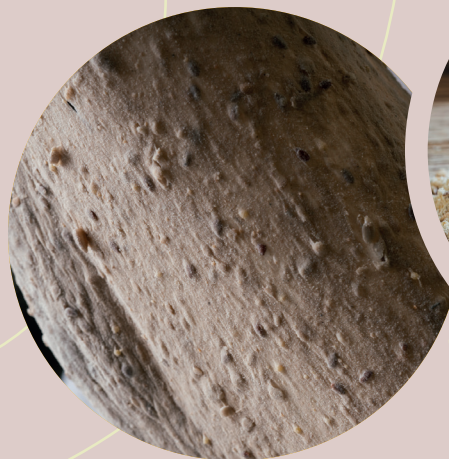


MOLINO VIGEVANO

1936



Moreschina Ricca

Farina multicereali scura con semi e germe di grano vitale.

Gusto intenso e tostato, Moreschina Ricca è pensata per pizze e prodotti da forno in cui i semi siano protagonisti al morso. La presenza di malto torrefatto dona un colore più scuro e una forte identità aromatica, mantenendo struttura stabile e buona lavorabilità.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0" 70%, semola rimacinata di **grano** duro 10%, semi 7% (semi di **sesamo**, semi di girasole, semi di miglio, semi di lino), semolino di mais, farina di **segale**, farina di **soia**, fiocchi di **avena**, fiocchi di **orzo**, farina di germe di **grano**, farina maltata di **orzo** torrefatto.

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1605 kJ (384 kcal); Grassi 4,0 g di cui saturi 0,7 g; Carboidrati 71,3 g di cui zuccheri 1,5 g; Fibre 3,8 g; Proteine 14 g; Sale 0,1 g.

Allergeni: Glutine, soia, sesamo.

(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.

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917003712	3712P010	Moreschina Ricca	10	17x24x58	90	6

Ideale per:
*pizza, focacce,
pane multicereali
e dolci da forno*

Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- 7% di semi
- Texture rustica e croccante grazie a semi interi
- Cereali selezionati per una struttura ottimale
- Aroma tostato che si sviluppa in cottura

Informazioni tecniche

- W: 270-290
- P/L: 1-2
- Proteine: 14%
- Lievitazioni medie: 24h
- Adatta a impasti diretti



Sacco da 10 kg

www.molinovigevano.com

