

# MOLINO VIGEVANO

1936



## Oro Fibra Due

### Farina di grano tenero tipo integrale con germe di grano vitale.

Farina integrale con crusca garantisce la lavorabilità dell'impasto senza compromettere la struttura. Ideale per prodotti dolci e salati dal gusto rustico e intenso.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo integrale, farina di germe di **grano** 2%.

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1492 kJ (354 kcal); Grassi 1,9 g di cui saturi 0,4 g; Carboidrati 68 g di cui zuccheri 2,1 g; Fibre 8,4 g; Proteine 11,9 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.

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917005105	5105P010	Oro Fibra Due	10	17x24x58	90	6

Ideale per:  
*pizza tonda  
e croccante,  
padellino, pane  
rustico*

### Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Ricca di crusca e fibre (8%), per impasti più ricchi e digeribili
- Facile da lavorare senza strappi
- Profilo aromatico intenso e rustico

### Informazioni tecniche

- W: 250-280 (su setaccio < di 250µ)
- P/L: 0,6-0,8
- Proteine: 11,9%
- Lievitazioni medie: 24h
- Assorbimento fino all'80%
- Consigliata con prefermenti



Sacco da 10 kg

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

