

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*padellino, pizza  
tonda, pane e  
biscotti*

## Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Profilo aromatico intenso
- Farina tipo "1" poco raffinata
- Alto contenuto di fibre, per impasti più ricchi e digeribili

## Informazioni tecniche

- W: 290-310
- P/L: 0.7-0.9
- Proteine: 13,2%
- Lievitazioni medie: 24h
- Ideale per rinfrescare prefermenti

# Oro Fibra Uno

### Farina di grano tenero tipo "1" con germe di grano vitale.

Il suo profilo aromatico, caratterizzato da sentori rotondi, dona al prodotto finito un'identità riconoscibile, mentre il maggiore contenuto di fibre contribuisce a impasti più ricchi e piacevoli al morso.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "1", farina di germe di **grano** 2%.

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1537 kJ (364 kcal); Grassi 1,2 g di cui saturi 0,3 g; Carboidrati 72,8 g di cui zuccheri 1,9 g; Fibre 4 g; Proteine 13,2 g; Sale 0,09 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.



Sacco da 10 kg, 25 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per Pallet	Colli per Strato
8004917004382	4382P025	Oro Fibra Uno	25	23x32x77	40	4
8004917004658	4658P010	Oro Fibra Uno	10	17x24x58	90	6

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

