

MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:

*grandi lievitati,
rinfreschi del
lievito madre*

Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Maglia glutinica stabile ed estensibile
- Resistenza agli stress di lavorazione

Informazioni tecniche

- W: 380-410
- P/L: 0,7-0,9
- Proteine: 15%
- Assorbimento fino al 150%
- Adatta a lunghe fermentazioni e impasti ricchi di grassi e zuccheri

Piesse

Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.

Farina sviluppata per grandi lievitati (panettone, pandoro, colomba) e rinfreschi del lievito madre. L'elevata capacità di assorbimento e la maglia glutinica stabile permettono di sostenere impasti complessi e ricchi di grassi, assicurando volume, regolarità dell'alveolatura e costanza di risultato.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di germe di **grano** (1%).

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1547 kJ (370 kcal); Grassi 1,1 g di cui saturi 0,4 g; Carboidrati 73,7 g di cui zuccheri 1,6 g; Fibre 1,7 g; Proteine 15 g; Sale 0,01 g di cui sodio 0,004.

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
8004917003392	3392P012	Piesse	12,5	150x400x420	72	6



Sacco da 12,5 kg

www.molinovigevano.com

