

V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*focaccia pugliese,
pizza in teglia,
panini per burger*

Plus

- Sofficità e morbidezza che durano a lungo
- Struttura fine e regolare, perfetta per pizze leggere e voluminose
- Impasti facili da lavorare, stesura uniforme e senza strappi

Informazioni tecniche

- Proteine: 11,4%
- Ingredienti caratterizzanti: latte in polvere
- Lievitazioni in giornata, anche 4-6 ore
- Adatta per prodotti finiti soffici

Pizza Piuma

Farina di grano tenero tipo "0" e latte in polvere.

Ideale per ottenere impasti estremamente soffici e morbidi, che mantengono volume e fragranza anche dopo molte ore sul banco.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" (97%), latte in polvere.

Valori Nutrizionali per 100 g: Energia 1526 kJ (364 kcal); Grassi 1,7 g di cui saturi 0,7 g; Carboidrati 75,2 g di cui zuccheri 1,3 g; Fibre 1,9 g; Proteine 11,4 g; Sale 0,013 g.

Allergeni: Glutine, lattosio.

(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.



Sacco da 10 kg, 25 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per Pallet	Colli per Strato
8004917004023	4023P025	Pizza Piuma	25	23x32x77	40	4
8004917002098	2098P010	Pizza Piuma	10	17x24x58	90	6

www.molinovigevano.com



Molino Vigevano 1936 S.r.l. Via dell'Artigianato 5, 27020 Torre d'Isola (PV)