

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*stesura di tutte  
le pizze*

## Plus

- Stesura facile e cottura uniforme
- Banco e forno più puliti
- Doratura e croccantezza ineguagliabili
- Selezione di 5 farine per una pizza più gustosa

## Informazioni tecniche

- -40% di residui in forno
- Granulometria perfetta per evitare bruciature
- Ingredienti chiave: farina di mais bianco e di riso

# Pizza Spolvero

**Semola di grano duro, semola rimacinata di grano duro essiccata, farina di grano tenero tipo "00", farina di riso, farina di mais bianco.**

Selezione esclusiva di 5 farine con una granulometria studiata per favorire la stesura, la lavorazione sul banco e ridurre l'umidità superflua

**Ingredienti:** Semola di **grano** duro (80%), semola rimacinata di **grano** duro essiccata, farina di **grano** tenero tipo "00", farina di riso, farina di mais bianco.

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1564 kJ (359 Kcal); Grassi 2 g di cui saturi 0,4 g; Carboidrati 73 g di cui zuccheri 0,4 g; Fibre 3,6 g; Proteine 13 g; Sale 0,03 g.

**Allergeni:** Glutine.

*(Prodotta in uno stabilimento che tratta uova, arachidi, frutta a guscio, soia, latte, senape, lupino, sesamo).*

**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
8004917003996	3996P010	Pizza Spolvero	10	17x24x58	90	6



Sacco da 10 kg

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

