

V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*pizza da
asporto tonda e
in teglia*

Plus

- Croccantezza prolungata anche dopo il trasporto
- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra
- Elasticità equilibrata, stesura fluida senza strappi

Informazioni tecniche

- W: 250-270
- P/L: 0,5-0,7
- Proteine: 13.0%
- Lievitazioni consigliate: 12-24h (fino a 48h in frigo)
- Adatta a: impasti diretti, teglia

Vera Napoli

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

Ideale per una pizza da asporto, dove la croccantezza prolungata e la tenuta del prodotto finito sono fondamentali.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0" (90%), semola rimacinata di **grano** duro, farina di germe di **grano** (2%), pasta madre (farina di **grano** tenero tipo "0").

Valori Nutrizionali per 100 g: Energia 1532 kJ (363 kcal); Grassi 0,7 g di cui saturi 0,2 g; Carboidrati 75,3 g di cui zuccheri 1,7 g; Fibre 1,8 g; Proteine 13 g; Sale 0,03 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
8004917004030	4030P025	Vera Napoli	25	23x32x77	40	4
8004917004665	4665P010	Vera Napoli	10	17x24x58	90	6



Sacco da 10 kg, 25 kg

www.molinovigevano.com



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