

# MOLINO VIGEVANO

1936



## Verace

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

Pensata per impasti diretti a lievitazione breve, permette di realizzare pizze in circa 4-12 ore a temperatura ambiente, garantendo una croccantezza marcata.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di germe di **grano** 2%

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1519 kJ (360 kcal); Grassi 0,8 g di cui saturi 0,4 g; Carboidrati 76,1 g di cui zuccheri 1,6 g; Fibre 1,8 g; Proteine 11,2 g; Sale 0,01 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
8004917005808	5808P025	Verace	25	23x32x77	40	4
8004917003897	3897P010	Verace	10	17x24x58	90	6

Ideale per:  
*pizza croccante,  
pasta, pane*

## Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- Croccantezza netta nel prodotto finito
- Farina tipo "0" poco raffinata

## Informazioni tecniche

- W: 200-230
- P/L: 0.6-0.8
- Proteine: 11,2%
- Lievitazioni brevi, pizza pronta in 4h-12h a temperatura ambiente
- Adatta a impasti diretti



Sacco da 10 kg, 25 kg

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



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