

MOLINO VIGEVANO

1936



Vesuvio

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

Ideale per pizza napoletana contemporanea.

Grazie alla germinazione assistita, tecnica che assicura condizioni ottimali durante la crescita del chicco, permette all'impasto di svilupparsi con una spinta superiore garantendo ottimi risultati in tutti i forni.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0" 95%, farina di germe di **grano**.

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1482 kJ (350 kcal); Grassi 1,4 g di cui saturi 0,3 g; Carboidrati 72,2 g di cui zuccheri 1,2 g; Fibre 3 g; Proteine 14,5 g; Sale 0,001 g.

Allergeni: Glutine.

(Prodotto 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
8004917003989	3989P010	Vesuvio	10	17x24x58	90	6

Ideale per:
*pizza napoletana
contemporanea*

Plus

- Cornicione alto e ben alveolato, in tutti i forni
- Grano a germinazione assistita per una spinta maggiore
- Germe di grano vitale per un colore dorato e uniforme

Informazioni tecniche

- W: 270-290
- P/L: 0.6 - 0.7
- Proteine: 14.5%
- Lievitazioni medie, oltre le 24h in frigo
- Ideale per idratazioni 65% - 70%
- Massime performance con impasti diretti
- Adatta anche a impasti indiretti



Sacco da 10 kg

www.molinovigevano.com

