

# MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:  
*creme e budini,  
spolvero del banco  
in pizzeria, tempura*

## Plus

- Naturalmente senza glutine
- Versatile in cucina, per dolci e salati
- Ideale come farina da spolvero

## Informazioni tecniche

- Farina di riso 100% di origine italiana
- Granulometria fine per risultati uniformi

# Farina di Riso

### Farina di riso 100% di origine italiana.

Inserita negli impasti, contribuisce a una struttura più leggera e asciutta, migliorando la definizione del prodotto finito. Una materia prima tecnica per impasti da forno, pastelle e preparazioni speciali, ideale quando si ricerca precisione e qualità costante.

**Ingredienti:** farina di riso.

**Valori nutrizionali per 100 g:** Energia 1584 kJ (365 kcal); Grassi 0,5 g di cui saturi 0,1 g; Carboidrati 82 g di cui zuccheri 0,4 g; Fibre 0,5 g; Proteine 7 g; Sale 0,1 g.

### Senza glutine.

*(Prodotta in uno stabilimento che tratta uova, arachidi, frutta a guscio, soia e latte e derivati).*

**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 5 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917003033	3033P005	Farina di Riso	5	11x22x35	120	12

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



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