

V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*pinsa, pala
romana, pizza
in teglia ad alta
idratazione*

Plus

- Per alte idratazioni, oltre l'85%
- Croccantezza superiore grazie a riso e semola
- Senza soia e senza OGM
- Stesura senza strappi

Informazioni tecniche

- W: 330-360
- P/L: 0.7-0.8
- Proteine: 13.5%
- Lievitazioni medie e lunghe: (fino a 72h)
- Adatta a impasti diretti e indiretti

aRoma

Farina di grano tenero tipo "0", farina di riso, semola rimacinata di grano duro e germe di grano vitale.

E' la farina professionale dedicata alla pinsa e alla pizza in teglia romana, formulata per sostenere idratazioni elevate e garantire un impasto estremamente estensibile, leggero e profumato.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0" (85%), farina di riso, semola rimacinata di **grano** duro, fibra vegetale, germe di **grano**, pasta madre (farina di **grano** tenero tipo "0").

Valori Nutrizionali per 100 g: Energia 1551 kJ (371 kcal); Grassi 1,12 g di cui saturi 0,35 g; Carboidrati 75 g di cui zuccheri 2 g; Fibre 4 g; Proteine 13,5 g; Sale 0,02 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.



Sacco da 10 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per Pallet	Colli per Strato
8004917002975	2975P010	aRoma	10	17x24x58	90	6

www.molinovigevano.com

