

## MULTICEREALI CON SEMI INTERI

### e germe di grano vitale macinato a pietra

#### La linea Oro di Macina sono:

Farine ottenute da grani pregiati, alle quali **Molino Vigevano** ha brevettato il modo di recuperare un elemento prezioso e vitale: i fiocchi di germe di grano **pressati a freddo e macinati a pietra**. Il risultato è una farina che **esalta gli aromi, la fragranza e la digeribilità**, una differenza sostanziale dalle farine normali, ciò permette la valorizzazione della propria offerta al cliente.

#### Caratteristiche specifiche:

La presenza dei **semi interi** e del germe di grano vitale conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale. Il prodotto finale risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato. E' una multicereali dalle caratteristiche uniche con alti valori nutrizionali. La nostra crusca con estremi tondati permette all'impasto di non strappare. Perfetta per chi vuole ampliare la propria offerta offrendo il massimo al cliente.

#### Dettagli tecnici:

Farina ideale per lievitazioni in giornata a temperatura ambiente **da 6 a 8 ore e tra le 24 e le 72 ore in cella di refrigerazione a 4°**. La miscela ben equilibrata permette di ottenere un'impasto con un buon assorbimento d'acqua, una buona struttura e sufficiente elasticità in modo che possa essere stesa senza che ritorni o strappi. Ideale per le medie e lunghe lievitazioni.

#### Impiego ideale:

Moreschina® è ideale per realizzare Pizze e Focacce, Pane, Dolci Lievitati, pasta sfoglia.

#### Ingredienti:

Miscela particolarmente ricca formata da farine di grano tenero 00 selezionato, semola rimacinata di grano duro, farina di soia, integrale, semolino di mais, semi di sesamo, farina di segale, fiocchi d'avena, semi di miglio, germe di grano, semi di lino, fiocchi d'orzo e malto.

#### Analisi Biologiche:

**Shelf life:** 12 mesi **Proteine:** (Nx5.70) 14 su 100 parti di sostanza secca **Sacchi:** da 10 e 25 kg

#### Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 377.3 kcal (kj 1596) - Grassi 3.7 g di cui Saturi 0.8 g - Carboidrati 74.5 g di cui Zuccheri 2.3 g di cui Fibre 2.9 g - Proteine 11.5 g - Sale 0.21 g

#### Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine, soia e sesamo**. Prodotto in uno stabilimento che tratta **latte e derivati, lupino**.

#### Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

Il servizio tecnico per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241** • [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)

Molino Vigevano • Via dell'Artigianato, 5 - Torre d'Isola 27020 Pavia (PV) • Tel. **0384 298479** • [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

