

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Le farine della linea **Oro di Macina** Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di **grani pregiati** e sono le **uniche** con **germe di grano vitale** pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il **vero sapore del grano** grazie al germe di grano ancora vitale, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato. Il germe di grano è il **cuore del chicco** e la parte più nutriente: è una vera **miniera di salute** perché è **ricco di vitamina A, B E e D, di ferro, di magnesio** e di **potassio**.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera Oro** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **6 alle 8** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Costiera Oro** è ideale per realizzare **pizze, pizze napoletane, focacce** e **pane**.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1496 kJ (358 Kcal) - Grassi 1.3 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g di cui zuccheri 1.5 g - Fibre 1.5 g - Proteine 13.6 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine** ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Contattaci al **+39 0384 298479** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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