

## FARINA DI GRANO TENERO

La nostra linea di farine per usi specifici, ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista. Sono **Speciali** perché le realizziamo appositamente per esigenze ed usi specifici; sono **Selezioni** su misura per ricette particolari. Digeribilità, croccantezza, morbidezza, friabilità. Ad ogni consistenza e caratteristica della ricetta finale dedichiamo la giusta farina dalla qualità costante, preziosa alleata di ogni professionista.

### Caratteristiche specifiche:

La **Pizza Piuma** di Molino Vigeveno è ottenuta con un particolare e pregiato grano tenero a cui sono miscelati particolari ingredienti naturali come latte in polvere e lecitina di soia che rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero. Le farine Molino Vigeveno grazie all'accurata selezione delle materie prime, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia all'avanguardia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigeveno risulteranno particolarmente leggeri e **facilmente digeribili**. Inoltre, attraverso analisi di laboratori e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigeveno garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

### Dettagli tecnici:

La farina **Pizza Piuma** Molino Vigeveno è il prodotto ideale per chi vuole realizzare impasti con un maggior volume e una porosità/alveolatura più fine e regolare che conferisce al prodotto cotto maggior sviluppo e sofficità. È ideale per le brevi lievitazioni. **Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

### Impiego ideale:

La farina **Pizza Piuma** è ideale per realizzare la **focaccia genovese** o **pugliese**, la **pizza in teglia** e i **burger bun**. È altresì ideale per l'utilizzo in **rosticceria**.

### Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1526 kJ (364 Kcal) - Grassi 1.7 g di cui saturi 0.7 g - Carboidrati 75.2 g di cui zuccheri 1.3 g - Fibre 1.9 g - Proteine 11.4 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@molinovigeveno.com](mailto:info@molinovigeveno.com)    **Molino Vigeveno**

**Molino Vigeveno 1936 S.r.l.** | Via dell'Artigianato, 5 - 27020 Torre d'Isola (PV) | [www.molinovigeveno.com](http://www.molinovigeveno.com)