

FARINA DI GRANO TENERO ANTICO TIPO “1”

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

La **Risciola** è una varietà tradizionale di frumento tenero coltivato in Italia dal 1500. Fa parte della famiglia **grani antichi** ed **i semi non sono stati incrociati né modificati** negli anni, mantenendo così intatte tutte le proprietà nutrizionali. Grazie al progetto di innovazione sociale del Gruppo Lo Conte **Comunità del Grano Risciola – Irpinia**. Oggi questo particolare grano tenero antico è coltivato in Irpinia appunto, nel sud d'Italia, in regime di agricoltura integrata dagli agricoltori che hanno aderito al progetto. Il grano Risciola è naturalmente povero di glutine ed ha un basso indice glicemico, oltre ad essere altamente digeribili e ricco di nutrienti. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il **vero sapore del grano** grazie alla presenza del 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 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 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 laboratori 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 **Risciola** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **4 alle 6** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore in cella di refrigerazione a 6°C.

Disponibile in sacchi da 10 kg.

Impiego ideale:

La farina **Risciola** è ideale per realizzare **pane casereccio** e **pizza**. Ma anche **pasta fresca** e **piccola pasticceria**.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1524 kJ (364 Kcal) - Grassi 1.2 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 77.5 g di cui zuccheri 1.9 g - Fibre 2.8 g - Proteine 9.5 g - Sale 0.06 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.



comunità del
Grano Risciola
- Irpinia -



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