

FARINA DI GRANO TENERO E DURO

La nostra linea di farine per usi specifici, ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista della panetteria. La linea Il **Gran Pane** di **Molino Vigevano** nasce da **un'attenta selezione di grani pregiati** ed è realizzata per esigenze ed usi specifici e 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:

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". 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 e impiego ideale:

La farina **Tulipani** è ideale per lunghe lievitazioni per ottenere pane dalla forma caratteristica, gustoso e croccante. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1510 kJ (361 Kcal) - Grassi 1.5 g di cui saturi 0.5 g - Carboidrati 71.4 g di cui zuccheri 1.1 g - Fibre 1.6 g - Proteine 14.7 g - Sale 0.03 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**