

MIX PER PIZZA E PANE SENZA GLUTINE

Le miscele di farine senza glutine Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di **materie prime pregiate**, sono le uniche con **germe di mais**. Sono realizzate con la garanzia di un grande marchio e il know-how del nostro laboratorio di Ricerca & Sviluppo in uno stabilimento certificato e garantito.

Caratteristiche specifiche:

Il **Mix per pizza in teglia e pane** Molino Vigevano è un prodotto con materie prime naturalmente senza glutine e pasta acida. Facile da usare, garantisce una pizza con una buona alveolatura, soffice, morbida e con un gusto paragonabile a quello di una pizza realizzata con la farina di grano tenero. Si presta con facilità alla preparazione di pizza al piatto, senza paura di "strappi". Ideale anche per pane, garantisce ottimi risultati senza nessuna rinuncia al gusto.

Dettagli tecnici:

Il **Mix per pizza in teglia e pane** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **3** 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 5 kg.

Ingredienti:

Amido di mais, germe di mais, farina di riso, fibra vegetale, fecola di patate, pasta acida di riso, addensanti: E464, E460, E412, zucchero, sale.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1462 kJ (345 Kcal) - Grassi 0.4 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 76.3 g di cui zuccheri 5 g - Fibre 6.2 g - Proteine 6 g - Sale 0.06 g

Allergeni:

Il prodotto è realizzato in uno stabilimento dove vengono lavorati anche **soia, latte, sesamo, lupino**.

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