

## FARINA DI GRANO TENERO MULTIUSO

*con germe di grano vitale*

La nostra linea di farine per la **ristorazione sono ideate** e studiate per **semplificare il lavoro di ogni professionista**.

### *Caratteristiche specifiche:*

La **Farina Multiuso Molino Vigevano** nasce da un'attenta selezione di **grani pregiati** e **germe di grano vitale**, che dona agli impasto elasticità e facilità di stesura, senza paura di strappi. Il germe di grano poi in fase di cottura dona ai prodotti finiti e alle preparazioni un tipico colore dorato, nonché aroma e gusto tradizionali.

### *Dettagli tecnici:*

La **Farina Multiuso** è ideale per ogni uso in cucina: per realizzare **pane fragrante** e **prodotti da forno**, ma anche per addensare le salse, ricette che prevedono l'impiego di farina in generale, nonché dolci.

N.B. Per prodotti lievitati è ideale per lavorazioni in giornata con lievitazioni dalle 4 alle 6 ore a temperatura ambiente. **Disponibile in sacchi da 5 kg.**

### *Ingredienti:*

Farina di **grano** tenero tipo "00", farina di germe vitale di **grano** tenero (2%).

### *Valori Nutrizionali:*

Valore Energetico 1519 kJ (360 Kcal) - Grassi 0.8 g di cui saturi 0.4 g - Carboidrati 76.1 g di cui zuccheri 1.6 g - Fibre 1,8 g - Proteine 11.2 g - Sale 0.01 g

### *Allergeni:*

Può contenere tracce di **soia** 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 60%, 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](mailto:info@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**