

FARINA DI GRANO TENERO

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 di grano tenero per pasta di Molino Vigevano** nasce da un'attenta selezione di **grani pregiati e germe di grano vitale**, che dona ai prodotti finiti **elasticità**, senza paura di strappi in fase di trafilatura e di sfogliatura, e un tipico colore chiaro costante, anche dopo l'essiccazione o la conservazione dell'impasto in celle frigorifere, nonché aroma e gusto tradizionali.

Dettagli tecnici:

Con la Farina di grano tenero per pasta otterrai impasti vellutati dall'ottima tenuta in cottura. La farina è quindi ideale per realizzare **pasta all'uovo** e **pasta fresca, trafilata o ripiena. Disponibile in sacchi da 5 kg.**

Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo "00", germe vitale di **grano** tenero.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1497 kJ (353 Kcal) - Grassi 0.7 g di cui saturi 0 g - Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 1.3 g - Proteine 10.2 g - Sale 0.04 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    **Molino Vigevano**