

FARINA PER FRITTURE

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

Le farine della linea **Oro di Macina** Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di **grani pregiati** e sono le **uniche** con **germe di grano vitale** pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto. Con le farine Molino Vigevano puoi riscoprire il **vero sapore del grano** grazie al 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:

L'unica farina per frittture realizzata con farina tipo "1", germe di grano vitale, semola di grano duro e altre componenti che assicurano un fritto sano, croccante e gustoso. La Farina di riso e l'amido di frumento presenti permettono di realizzare fritti asciutti che assorbono poco olio, mentre il lievito istantaneo ti aiuta ad ottenere fritti più gonfi.

Dettagli tecnici e impiego ideale:

La farina **Gran Fritto** è ideale per realizzare frittture infarinate o in pastella a cui è possibile aggiungere lievito di birra. È possibile realizzare **pizza fritta**, **calzoni fritti**, **gnocco fritto** o **ricette regionali simili**. Ma anche pesce e verdure fritte o pastellate. **Disponibile in sacchi da 5 kg.**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1446 kJ (346 Kcal) - Grassi 0.2 g di cui saturi 0 g - Carboidrati 74.5 g di cui zuccheri 0.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 11.5 g - Sale 0.6 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**

Molino Vigevano 1936 S.r.l. | Via dell'Artigianato, 5 - 27020 Torre d'Isola (PV) | www.molinovigevano.com