

FARINA MULTICEREALI CON SEMI INTERI

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:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio 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:

La presenza di **8 cereali** e **semi interi** fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili. La farina **Moreschina** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **8** alle **10** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0", di germe di grano vitale, semola rimacinata di grano duro, farina di soia e di segale integrali, semolino di mais, fiocchi d'avena e d'orzo, semi di girasole, di sesamo, di miglio e di lino.

Impiego ideale:

La farina **Moreschina** è ideale per realizzare **pizze**, **focacce** e **pane**. Ma anche **pasticceria**, come **dolci lievitati** e **pasta sfoglia**.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1603 kJ (380 Kcal) - Grassi 4.2 g di cui saturi 0.8 g - Carboidrati 70.2 g di cui zuccheri 1.8 g - Fibre 3.2 g - Proteine 14 g - Sale 0.07 g

Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine** ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **latte** e **derivati**, **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.



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