

MULTICEREALI CON SEMI INTERI

con germe di grano vitale macinato a pietra

Farine ottenute da grani pregiati, alle quali Molino Vigevano ha brevettato il modo di recuperare un elemento prezioso e vitale: i fiocchi di germe di grano pressati a freddo e macinati a pietra. Il risultato è una farina che **esalta gli aromi, la fragranza e la digeribilità**, una differenza sostanziale dalle farine normali, ciò permette la valorizzazione della propria offerta al cliente.

Caratteristiche specifiche:

Selezione di cereali dal caratteristico colore scuro che grazie alla presenza di **12 cereali** di cui **7 semi interi** e del **germe di grano vitale** conferiscono a questa farina un gusto ed aromi inconfondibili. I cereali sono stati selezionati per esaltare al massimo i valori nutritivi che fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, inoltre, a contatto con il calore del forno vengono tostati, sprigionando aromi unici e ed esaltando i sapori caratteristici dei singoli cereali.

Dettagli tecnici:

Moreschina® Ricca è ideale per lievitazioni in giornata a temperatura ambiente da **6 a 8 ore** e tra le **24 e le 72 ore** in cella di refrigerazione a 4°. La miscela ben equilibrata permette di ottenere un'impasto con un buon assorbimento d'acqua, una buona struttura e sufficiente elasticità in modo che possa essere stesa senza che ritorni o strappi. Ideale per le **medie e lunghe lievitazioni**.

Impiego ideale:

Moreschina® Ricca è ideale per realizzare **pizze e focacce, pane, dolci lievitati, pasta sfoglia**.

Ingredienti:

Farina di Grano Tenero tipo "1", semola di Grano Duro, farina integrale di Segale, semi di Lino, semi di Sesamo, semi di Girasole, semi di Lino giallo, semi di Miglio, fiocchi d'Orzo, fiocchi d'Avena, Soia integrale, Germe di Grano Vitale.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 377.3 kcal (kj 1596) - Grassi 3.7 g di cui Saturi 0.8 g - Carboidrati 74.5 g di cui Zuccheri 2.3 g di cui Fibre 2.9 g - Proteine 11.5 g - Sale 0.21 g

Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine**. Prodotto in uno stabilimento che tratta **soia, latte e derivati, lupino, sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



Vuoi ricevere ulteriori informazioni?

Il nostro servizio tecnico è disponibile al numero **+39 0825 448241** | info@molinovigevano.com

Molino Vigevano | Via dell'Artigianato, 5 - Torre d'Isola 27020 Pavia (PV) | T. **+39 0384 298479** | www.molinovigevano.com