

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

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

La nostra linea di farine per usi specifici, ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista. Sono **Speciali** perché le realizziamo appositamente per esigenze ed usi specifici; sono **Selezioni** su misura per ricette particolari. Digeribilità, croccantezza, morbidezza, friabilità. Ad ogni consistenza e caratteristica della ricetta finale dedichiamo la giusta farina dalla qualità costante, preziosa alleata di ogni professionista.

Caratteristiche specifiche:

La farina **Vera Napoli** Molino Vigevano è composta da farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, germe di grano vitale macinato a pietra. La semola rimacinata di grano duro rende la **pizza sempre fragrante**, evitando l'effetto «chewing gum» della pizza quando si raffredda, garantendo un'ottima scioglievolezza. Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione delle materie prime, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia all'avanguardia 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 laboratori 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 farina **Vera Napoli** è adatta per ottenere una pizza corposa, croccante e friabile. È ideale per le medie lievitazioni dalle **6 alle 8 ore** a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Vera Napoli** è ideale per realizzare la **pizza da asporto**, la **pizza in teglia** e la **pizza in pala**.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1532 kJ (363 Kcal) - Grassi 0.7 g di cui saturi 0.2 g - Carboidrati 75.3 g di cui zuccheri 1.7 g - Fibre 1.8 g - Proteine 13 g - Sale 0.03 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**