

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 **Vera Napoli alla soia** Molino Vigevano è il giusto mix fra farina di grano tenero, soia tostata, semola rimacinata di grano duro, germe di grano vitale macinato a pietra. La soia personalizza il gusto di questo prodotto. 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 della materia prima, 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 alla soia** 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 alla soia** è ideale per realizzare la **pizza da asporto, pizza in teglia, pizza in pala.**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1543 kJ (366 Kcal) - Grassi 1,2 g di cui saturi 0,6 g - Carboidrati 75 g di cui zuccheri 1,5 g - Fibre 1,5 g - Proteine 13,6 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**

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