

Il **Lievito madre** Oro di Macina di Molino Vigevano è l'unico realizzato con **Grano Tenero Antico Risciola 100% italiano** e **germe di grano vitale**, entrambi macinati a pietra. Il prodotto mediante un lento ed attento procedimento di rinfreschi ed essiccazione che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del lievito naturale, garantendoci così **una lunga conservazione**. I **lieviti Oro di Macina** assicurano **digeribilità** ed un **bouquet aromatico** autentico: sono la scelta ideale per i professionisti che non vogliono rinunciare ai benefici e alla **tradizione del lievito naturale** risparmiando tempo prezioso.

Caratteristiche specifiche:

Il Grano **Risciola** è una varietà tradizionale di frumento tenero coltivato in Italia dal 1500. Fa parte della famiglia **grani antichi** ed **i semi non sono stati incrociati né modificati** negli anni. Oggi è coltivato nel sud d'Italia, in regime di **agricoltura integrata** dagli agricoltori che hanno aderito al progetto di innovazione sociale del Gruppo Lo Conte, **Comunità del Grano Antico Risciola - Irpinia**. Con i lieviti Molino Vigevano donerai ai tuoi impasti aromi e gusti unici, anche grazie alla presenza del **germe di grano vitale, 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**.

Dettagli tecnici e impiego ideale:

Il **Lievito Madre** Oro di Macina di Molino Vigevano è in polvere e può essere aggiunto direttamente alla farina **senza necessità di scioglierlo in acqua**. Si presta a due tipi di lavorazioni: se lo si adopera per **lunghe lievitazioni** (oltre le 14 ore) **non deve essere innescato**. Altrimenti lo si può usare per **brevi lievitazioni**, ma **innescandolo con lievito di birra**, oppure aumentando la dose di lievito madre. **Disponibile in confezioni da 1 kg.**

Lievitazione e dosi consigliate:

La lievitazione del **Lievito madre Oro di Macina** varia e dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco.

Dosi: 100 gr di lievito per 1kg di farina (10% di lievito madre sul peso della farina).
100 gr di lievito madre equivalgono a 5 gr di lievito fresco (2 gr di lievito secco).

Ingredienti:

pasta madre di grano tenero (farina di grano tenero tipo "00", farina di grano tenero "1" Risciola, acqua), germe di grano vitale, lievito di birra.



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 0382 928338** | info@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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