

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" con germe di grano vitale macinato a pietra

Le farine Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di materie prime pregiate e sono le uniche con germe di grano 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 ricchissimo di **vitamina A, B E e D**, di **ferro**, di **magnesio** e di **potassio**.

### Caratteristiche specifiche:

La farina **Vesuvio** è realizzata con farina di grano tenero Tipo "0" e germe di grano vitale studiata per la perfetta realizzazione di impasti leggeri e alveolati donando volume e gusto alle creazioni in cucina. La farina Vesuvio è semplicissima da usare ed è ideale per preparare la **pizza Napoletana**, con **cornicione alto** e **soffice**; ti regalerà un'esplosione di **aromi** e **gusto unici**, all'insegna della tradizione di uno dei piatti simbolo della cucina italiana.

### Dettagli tecnici:

La farina Vesuvio di Molino Vigevano è il prodotto ideale per chi vuole realizzare **la vera pizza napoletana** e **la pizza in pala alla romana** con semplicità. Otterrete un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato **con qualsiasi tipologia di forno**. È ideale per le medie e lunghe lievitazioni dalle **10** alle **12** 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 Vesuvio è ideale per realizzare **la pizza napoletana** e **la pizza in pala alla romana**, in qualsiasi tipologia di forno.



#### Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1482 kJ (350 Kcal) - Grassi 1.4 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g - di cui zuccheri 1.2 g  
Fibre 3 g - Proteine 14.4 g - Sale 0.01 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 0382 928338** | [info@molinovigevano.com](mailto:info@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**