

FARINA DI GRANO TENERO

Sono **Speciali** perchè realizzate appositamente per semplificare il lavoro di ogni professionista: partendo dalle esigenze e dalle caratteristiche di ciascuna ricetta, studiamo e ideiamo la migliore formulazione possibile, per darvi la farina dalla qualità e dalla consistenza più giuste. Perché sappiamo che nessuna farina è uguale ad un'altra e che - proprio come il Professionista che la adopera - **ognuna è Speciale**.

Caratteristiche specifiche:

La **Pizza Piuma** di Molino Vigevano è ottenuta con un particolare e pregiato grano tenero a cui sono miscelati particolari ingredienti naturali come latte in polvere e lecitina di soia che rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero. 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**. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio 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 **Pizza Piuma** Molino Vigevano è il prodotto ideale per chi vuole realizzare impasti con un maggior volume e una porosità/alveolatura più fine e regolare che conferisce al prodotto cotto maggior sviluppo e sofficità. È ideale per le brevi lievitazioni.

Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Pizza Piuma** è ideale per realizzare la **focaccia genovese** o **pugliese**, la **pizza in teglia** e **panini da hamburger**. È altresì ideale per l'utilizzo in **rosticceria**.



Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0" (89%), latte in polvere, lecitina di soia, malto.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1526 kJ (364 Kcal) - Grassi 1.7 g di cui saturi 0.7 g - Carboidrati 75.2 g - di cui zuccheri 1.3 g
Fibre 1.9 g - Proteine 11.4 g - Sale 0.013 g

Allergeni:

Prodotta in uno stabilimento che tratta **uova, arachidi, soia, latte, nocciole, noci, pistacchi, mandorle, sesamo, lupini, senape** e quindi il prodotto può contenerne.

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** | consumatori@molinovigevano.com    **Molino Vigevano**

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