

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 Spolvero Media** Molino Vigevano è il giusto mix di 4 tipi di farine diverse. Si presenta con una granulometria varia, granuli con angoli a spigoli vivi, che facilitano lo "scivolamento" della pizza pronta dal banco di lavoro alla palla per pizza e in forno. Grazie all'utilizzo della **Pizza Spolvero Media** gli impasti non si attaccano alle superfici con cui entrano in contatto, non si crea "polvere" sul piano di lavoro e aiuta a mantenere pulita la platea del forno. Inoltre migliora la crosta della pizza in cottura ed evita le bruciature dell'impasto.

### Dettagli tecnici:

Si consiglia di usare una quantità minima di **Pizza Spolvero Media** in modo che sulla pizza ne rimanga poca e non ne secchi la superficie.

**Disponibile in sacchi da 10 kg.**



#### Ingredienti:

Semola di grano duro (80%), semola rimacinata di grano duro essiccata, farina di grano tenero tipo "00", farina di riso, farina di mais bianco.

#### Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1564 kJ (359 Kcal) - Grassi 2 g di cui saturi 0.4 g - Carboidrati 73 g - di cui zuccheri 0.4 g  
Fibre 3.6 g - Proteine 13 g - Sale 0.003 g

#### Allergeni:

Prodotto 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](mailto:consumatori@molinovigevano.com)    **Molino Vigevano**

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