

## PREPARATO A BASE DI FARINA TIPO “0”

*Ideale per Pinsa e Teglia.*

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:*

**aRoma** è l'ideale per ottenere **impasti croccanti fuori e morbidi dentro**, estremamente **leggeri e fragranti**. È **senza Soia**, adatta quindi agli intolleranti e a chi ricerca un prodotto ipocalorico; inoltre, è priva di OGM e del tipico retrogusto dolciastro lasciato in cottura dalla soia; contiene farina di riso termotrattata, che garantisce **alta capacità di assorbimento e idratazione min. dell' 85%**. La presenza di **germe di grano e di un'innovativa Fibra Vegetale** - combinazione unica e originale ideata da Molino Vigevano - conferisce **maggiore gusto, aroma più intenso e fragranza durevole nel tempo**. Gli impasti con farina aRoma sono **veloci e facili da stendere**, e si prestano ottimamente alle **precotture**, per una gestione ottimale dei tuoi tempi di lavoro.

### *Dettagli tecnici:*

La farina **aRoma** di Molino Vigevano è il prodotto ideale per chi vuole realizzare **la vera Pinsa romana** con semplicità. È ideale per le medie lievitazioni dalle **8 alle 12** ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

**Disponibile in sacchi da 10 kg.**

### *Impiego ideale:*

La farina **aRoma** è ideale per **Pinsa e Teglia**.



#### **Ingredienti:**

Farina di grano tenero tipo “0” (85%), farina di riso, semola rimacinata di grano duro, fibra vegetale, germe di grano, pasta madre (farina di grano tenero tipo “0”).

#### **Valori Nutrizionali:**

Valore Energetico 1551 kJ (371 Kcal) - Grassi 1.12 g di cui saturi 0.35 g - Carboidrati 75 g - di cui zuccheri 2 g - Fibre 4 g - Proteine 13.5 g - Sale 0.02 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](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)