

FARINA MULTICEREALI CON SEMI INTERI

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Molino Vigevano ha trovato il modo di recuperare e reinserire il **germe di grano** all'interno delle sue farine "**Oro di Macina**", grazie ad un processo esclusivo, lento e delicatissimo, che separa il germe vero e proprio dall'olio, **pressando i fiocchi a freddo**, senza alcun tipo di solvente, preservandone tutte le sostanze funzionali oltre alle caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il germe, ancora grossolano, viene **macinato a pietra** per esaltarne al massimo le componenti aromatiche. La linea professionale "**Oro di Macina**" con **germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra** risponde alle esigenze **speciali** dei canali pizzeria, pasticceria, panetteria.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia 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** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione. 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 presenza di **6 cereali, 4 semi interi e 1 legume** fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili. La farina **Moreschina** è ideale per lievitazioni in giornata dalle **8-12 ore** a temperatura ambiente (**24/48 ore** in cella di refrigerazione a 4°C). **Disponibile in sacchi da 10 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Moreschina** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane**. Ma anche **pasticceria**, come **dolci lievitati e pasta sfoglia**.



Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0" 72%, semola rimacinata di **grano** duro 10%, semi 5% (semi di **sesamo**, semi di girasole, semi di miglio, semi di lino), semolino di mais 3%, farina di segale 2%, farina di **soia** 2%, fiocchi di **avena**, fiocchi di **orzo**, farina di germe di **grano** 2%.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1603 kJ (380 Kcal) - Grassi 4.2 g di cui saturi 0.8 g - Carboidrati 70.2 g - di cui zuccheri 1.8 g
Fibre 3.2 g - Proteine 14 g - Sale 0.07 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

Molino Vigevano has found a way to recover and reintroduce the **wheat germ** into its '**Oro di Macina**' flours, thanks to an exclusive, slow and very delicate process, which separates the germ from the oil, by **cold pressing the flakes**, without any type of solvent, preserving all the functional substances as well as the organoleptic and sensory characteristics. The raw germ is **stone-milled** to maximise the aromatic components. The professional line "**Oro di Macina**" with **cold-pressed and stone-ground wheat germ** is able to respond in the most efficient way to the **special** needs of the pizzeria, pastry and bakery channels.

Characteristic properties:

Thanks to the careful selection of raw materials, decades of milling experience and the use of cutting-edge technology, Molino Vigevano flours guarantee excellent dough stability; this is why they are easy to spread without fear of "tearing". The dough produced using Molino Vigevano flour is particularly light and **easily digestible**. Furthermore, by carrying out laboratory analyses and thorough checks on each individual batch of products, Molino Vigevano guarantees that the quality and properties of its products remain constant, all year round.

Technical specifications:

Moreschina flour contains a mixture of **6 cereals, 4 whole seeds, one legumes** for a finished product with exceptional flavour and an intensely flavoured pizza with a dark brown colour. **Moreschina** flour is ideal for daytime leavening from **8-12 hours** at room temperature; it can be matured from **24 - 48 hours** in a refrigeration cell at 4°C.

Available in 10kg bags.

Ideal applications:

The **Moreschina** flour is ideal for **pizzas, focaccias and bread. But also leavened pastry products and puff pastry.**



Ingredients:

type "0" soft **wheat** flour 72%, remilled durum **wheat** semolina 10%, seeds 5% (**sesame** seeds, sunflower seeds, millet seeds, linseeds) maize semolina 3%, rye flour 2%, **soya** flour 2%, **oat** flakes, **barley** flakes, **wheat** germ flour 2%

Table of nutritional values:

Energy 1603KJ (380 Kcal) - Fat 4.2 g of which saturated 0.8 g - Carbohydrates 70.2 g of which sugars 1.8 g
Fibre 3.2 g - Protein 14 g - Salt 0.07 g.

Allergens:



Produced in a factory that processes **eggs, peanuts, soya, milk, hazelnuts, walnuts, pistachios, almonds, sesame, lupins, mustard** and therefore the product may contain them.

Conservation:

We recommend storing flour in a cool and dry place, at a temperature of 18°/20° C and maximum humidity of 45% to guarantee perfect yield during use. Incorrect storage may compromise yield during use.



Do you want to receive more information?

Contact us at **+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