

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

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

Le farine della linea **Oro di Macina** Molino Vigevano nascono da un'attenta selezione di **grani pregiati** e sono le **uniche** con **germe di grano vitale** 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 **ricco di vitamina A, B E e D**, di **ferro**, di **magnesio** e di **potassio**.

### *Caratteristiche specifiche:*

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, 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** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione degli impasti. Inoltre, attraverso analisi di laboratori 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 e impiego ideale:*

La farina **Ellevù**, composta anche da grano tenero Manitoba, è ideale per realizzare dolci che hanno bisogno di **lunghe lievitazioni** e maturazioni come il panettone, il pandoro, le brioches in generale la sfoglia al burro, o preparazioni regionali come la torta delle rose mantovana e il Nadalin veronese. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**



#### **Valori Nutrizionali:**

Valore Energetico 1534 kJ (364 Kcal) - Grassi 0.9 g di cui saturi 0.3 g - Carboidrati 74.7 g di cui zuccheri 1.5 g  
Fibre 1.8 g - Proteine 14.8 g - Sale 0.01 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** | [info@molinovigevano.it](mailto:info@molinovigevano.it)



**Molino Vigevano**