

**MOLINO  
VIGEVANO**  
1936



Ideale per:  
*pasta frolla,  
biscotti, cake,  
dolci e salati*

## Plus

- Texture puntinata
- Bouquet tostato con richiami di nocciola e sale
- Versatile per prodotti dolci o salati
- Contiene 31% Mais Corvino e 15% di semi

*"Ho creato il ricettario Nero di Mais perché questa farina parla da sé: colore unico e resa impeccabile"*

Provato da Armando Palmieri  
Maestro AMPI

# Nero di Mais

## Miscela a base di mais corvino e semi.

Ideale per prodotti finiti dal gusto rustico con colori che parlano.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero 00, farina di mais corvino 31%, semi 15% (lino, semi **sesamo** e miglio), farina di mais, semola rimacinata di **grano** duro, sale, farina maltata di **orzo** torrefatto, farina di segale.

**Valori Nutrizionali per 100 g:** Valore energetico 1524 kJ (364 kcal), Grassi 6.2 g di cui saturi 0.9 g, Carboidrati 65.1 g di cui zuccheri 1.6 g, Fibre 6.8 g, Proteine 11.2 g, Sale 0.6 g.

**Allergeni:** Glutine.

*(Prodotto in uno stabilimento che tratta uova, latte, soia, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, senape, lupino.)*

**Shelf-life:** 8 mesi

**Conservazione:** Conservare in ambiente fresco/asciutto, ad una temperatura di 18 °/20°C ad un'umidità massima del 45% per garantire una perfetta resa.



Sacco da 5 kg

| Codice EAN    | Codice Articolo | Referenza    | Kg per collo | Dimensioni collo in cm | Colli per pallet | Colli per strato |
|---------------|-----------------|--------------|--------------|------------------------|------------------|------------------|
| 8004917006522 | 6522P005        | Nero di Mais | 5            | 11x22x35               | 120              | 12               |

www.molinovigevano.com



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