



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA VIGEVANO TIPO 2 ORO FIBRA KG.10



**CODICE
28121**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero integrale con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra. Farina integrale con parti cruscali di varia calibratura; si presenta puntinata e dal colore non troppo scuro. La crusca presente dona un gusto intenso e rustico ai prodotti, senza compromettere la maglia glutinica degli impasti.

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.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo integrale, farina di germe di GRANO 2%.

Allergeni: GLUTINE. Può contenere UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, MANDORLE, SESAMO, LUPINI, SENAPE.

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.

UTILIZZO

Ideale per lievitazioni dalle 8 alle 10 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 5°C. Ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasta fresca anche all'uovo e pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.



L'immagine del prodotto è puramente indicativa.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it