



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA VIGEVANO COSTIERA ORO KG.25



CODICE
11080

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra.

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 "0", 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 in giornata di 8/12 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.



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