



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA VIGEVANO 0 TRAMONTI ORO KG.25



CODICE
03713

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero "0" con germe di grano 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 lavorazioni che richiedono tempi lunghi, da 12-24 ore a temperatura ambiente o per 24-72 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Ideale per realizzare pizze, 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