



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA VIGEVANO MORESCHINA ORO KG.10



CODICE
09578

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina multicereali con semi interi con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra. La presenza di 8 cereali e semi interi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere.

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", germe di GRANO vitale, semola rimacinata di GRANO duro, farina di SOIA, farina di segale, farina integrale, semolino di mais, fiocchi d'avena e d'orzo, semi di sesamo, semi di miglio, semi di lino.

Allergeni: GLUTINE, SOIA. Può contenere LATTE e derivati, LUPINI.

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 dalle 8 alle 10 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche 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