



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA VIGEVANO PIZZA PIUMA KG.25



**CODICE**  
**03711**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La Pizza Piuma è ottenuta con un particolare e pregiato tenero tipo "00" a cui sono miscelati particolari ingredienti naturali, come latte in polvere, lecitina di soia e malto, che rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero. 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" (89%), LATTE in polvere, lecitina di soia, malto. Allergeni: GLUTINE, LATTE. Può contenere UOVA, ARACHIDI, SOIA, 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 impasti con maggior volume e porosità/alveolatura più fine e regolare che conferisce al prodotto cotto maggior sviluppo e sofficità. Ideale per le brevi lievitazioni. Ideale per realizzare la focaccia genovese o pugliese, la pizza in teglia e i burger bun. È altresì ideale per l'utilizzo in rosticceria.



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](http://www.marchispa.it)