



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA VIGEVANO TIPO 1 ORO FIBRA KG.25



CODICE
09576

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero tipo "1" 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 "1", 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 dalle 10 alle 12 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasta fresca 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