

Caratteristiche specifiche: Il giusto mix fra farina di grano tenero, semola e semola rimacinata di grano duro, farina di riso, farina di mais bianco. Prodotto caratterizzato da una granulometria varia, a granuli a punte arrotondate che facilitano lo slittamento della pizza pronta sul banco da lavoro e sulla pala. L'impasto non si appiccica e non fa polvere sul piano di lavoro, migliora la crosta della pizza e non si brucia nel forno.

Ingredienti: Semola, semola rimacinata, farina di grano tenero, farina di riso, farina di mais bianco.

Il mix ha scadenza 24 mesi:

l'unico spolvero per pizza formato da 5 tipi di farine diverse, oltre ad essere tostato per risultati sorprendenti e una conservazione più lunga.

Informazioni d'uso:

Si consiglia di usare una quantità minima in modo che sulle pizze ne rimanga poca e non secchi la superficie.

Sistema di gestione qualità **UNI EN ISO 9001: 2008** - Certificato **CERTIQUALITY** No. 696



Il servizio tecnico per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241** • info@molinovigevano.com

Molino Vigevano • Via Pietro Grocco 917/919, Mortara (PV) • Tel. **0384 298479** • www.molinovigevano.com