

V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*pane, pizza,
snack e
prodotti da
forno salati*

Plus

- Con *Germe madre*, ingrediente brevettato 100% naturale
- Potenzia la lievitazione e dona al prodotto finito un profumo e gusto tipico delle lunghe lievitazioni
- Può essere dichiarato in etichetta come "pasta madre"

Informazioni tecniche

- Dosaggio: 3-6% sul peso farina
- Contiene lievito: 2 g ogni 100 g di prodotto (= 5 g lievito fresco)
- Ottimizza la tenuta e la lavorabilità dell'impasto

M Ama[®] V I V A

Pasta madre essiccata con lievito, per preparazioni salate.

Perfetta per impasti di pane, pizza, snack e prodotti da forno, ricchi di gusto, profumati e pronti in meno tempo.

Ingredienti: Pasta madre di **grano** tenero essiccata, farina di germe di **grano** fermentata 5%, lievito di birra 2%.

Valori Nutrizionali per 100 g: Valore energetico 1455 kJ (348 kcal), Grassi vegetali 1,5 g di cui saturi 0,28 g, Carboidrati 71 g di cui zuccheri 1,9 g, Fibre 3 g, Proteine 12,4 g, Sale 0,05 g

Allergeni: Glutine.

(Prodotta in uno stabilimento che tratta uova, latte, soia, arachidi, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, sesamo, senape, lupino).

Shelf-life: 24 mesi

Conservazione: Conservare in ambiente fresco/asciutto, ad una temperatura di 18 °/ 20°C ad un'umidità massima del 45% per garantire una perfetta resa.



Confezione da 1 kg
(collo 5 pz)

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8009355003904	3904P005	M Ama Viva (5 x 1 kg)	5	17x10x38	144	24

www.molinovigevano.com



V MOLINO VIGEVANO

1936



Ideal for:
*bread, pizza,
savoury snacks
and baked
products*

Plus

- With *Germe madre*, Molino Vigevano's patented 100% natural ingredient
- Gives the finished product an aroma and taste of traditional long fermentation
- Can be labeled as "pasta madre" (sourdough)

Technical information

- Dosage: 3–6% of flour weight
- Contains 2 g of active yeast per 100 g of product (= 5 g fresh yeast)
- Optimises dough strength and workability, ensuring regular structure and elasticity

M Ama[®] VIVA

Dried sourdough with brewer's yeast – for savoury preparations.

Perfect for making bread, pizza, snacks and baked goods that are rich in flavour, aromatic, and ready in less time.

Ingredients: Dried soft **wheat** sourdough, fermented **wheat** germ flour 5%, baker's yeast 2%.

Nutritional values per 100 g: Energy 1455 kJ (348 kcal), Fats 1,5 g, of which saturated 0,28 g Carbohydrates 71 g, of which sugars 1,9 g, Fibres 3 g, Proteins 12,4 g, Salt 0,05 g

Allergens: Gluten.

(Produced in a facility that handling eggs, milk, soy, peanuts, nuts, hazelnuts, almonds, pistachios, sesame, mustard, lupin).

Shelf-life: 24 months

Storage: Store in a cool, dry place at 18–20°C and a maximum humidity of 45% to ensure optimal performance.



**Packaging 1 kg
(boxes 5 pcs)**

EAN code	SKU code	Product	Kg per bag	Box dimensions (cm)	Boxes per pallet	Boxes per layer
8009355003904	3904P005	M Ama Viva (5 x 1 kg)	5	17x10x38	144	24

www.molinovigevano.com



Molino Vigevano 1936 S.r.l. Via dell'Artigianato 5, 27020 Torre d'Isola (PV)