

Sulle nuove rotte del pane

Il forno si accende di nuovi sapori. Nasce **Vitala+Farro**, la miscela di farina di frumento tenero tipo 2 e farina di farro, il cereale ricco di proteine e di vitamine del gruppo B. **Dedicata a chi ama prendersi cura del proprio benessere senza rinunciare al gusto**, Vitala+Farro è versatile e sorprendente. Con lei, potrai creare ogni giorno mille prodotti da forno dall'aroma intenso: pani rustici, ma anche soffici e leggeri, come le ciabattine; grissini, pizze, focacce, pasticceria, brioches e sfogliati.

Vitala
+Farro

- **100% Italiana** Dai grani migliori, una lavorazione tutta italiana, affidabile e inimitabile.
- **Completa** La macinazione dolce e graduale del frumento preserva il germe e conserva tutti i nutrienti del chicco.
- **Ricca di cereali** Fonte di fibra, fosforo e magnesio.
- **Conveniente** Assorbe più acqua e dà maggiore resa in pane.
- **Ad alta panificabilità** Facilmente lavorabile e versatile.
- **In comodi sacchi** da 5 kg.

Per un pane :

- **Genuino** come quello di una volta, non necessita di additivi alimentari.
- **Morbido** più a lungo.
- **Dal gusto tipico** e appetitoso, anche senza aggiunta di condimenti.

Un nuovo sapore anche per pizze, focacce, brioches e prodotti sfogliati.

Vitala
+Farro

Vitala + Farro è un prodotto della linea **Vitala+** Scoprila tutta.



Prodotta da: Nova S.p.A
regione mulini, 26 - 15023 Felizzano (Al) - Tel 0131 791680 - Fax 0131 791772 - info@molinivalente.it - www.molinivalente.it

Una dieta varia ed equilibrata associata ad uno stile di vita attivo aiuta a mantenersi in buona salute.