



C'è un nuovo profumo nell'aria

La linea Vitala+ vi sorprende con un nuovo sapore dal profumo intenso. Arriva **Vitala+Grano Saraceno**, la miscela di farina di frumento tenero tipo 2 e grano saraceno, ricca di gusto ed elementi preziosi, indispensabili per una corretta alimentazione quotidiana. **Ogni giorno è un giorno più buono, più semplice, più naturale, con Vitala+Grano Saraceno.** Ideale per preparare pani semplici e conditi, pizze, focacce e tanti altri prodotti da forno, dal sapore rustico, deciso, caratteristico.

Vitala
+ Grano
Saraceno

- **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 dolci, pizze e focacce.

Vitala
+ Grano
Saraceno

Vitala + Grano Saraceno 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.