



 **Vitala**[®]
+ Riso Venere

L'equilibrio dei contrasti

Un'originale sorpresa arricchisce la linea Vitala+: Vitala+Riso Venere, la nuova miscela di farina tipo 2 di grano tenero e riso Venere, il riso nero italiano, dal profumo intenso e dalla tipica colorazione naturale. Originario della Cina dove, per la difficoltà della sua coltivazione, veniva lavorato solo per l'Imperatore e la sua corte, oggi il riso Venere viene prodotto in Italia in poche e selezionate aziende agricole. Unito alla farina Vitala, dà origine a una miscela equilibrata, ad alto valore nutrizionale, ideale per prodotti da forno sia salati che dolci, dal colore unico e dal sapore ricco, insolito e corposo, croccanti all'esterno, ma soffici all'interno, come ad esempio il pan bauletto o i pani per hamburger.

 Vitala[®] è:
+ Riso Venere


- **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 manganese.
- **Conveniente** Assorbe più acqua e dà maggiore resa in pane.
- **Ad alta panificabilità** È preferibile la lavorazione con metodi indiretti, specialmente con lievito madre.
- **In comodi sacchi** da 5 kg.

Per un pane:

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

Un nuovo sapore
anche per pasticceria secca,
focacce, pizze, grissini.



Vitala + Riso Venere è un prodotto della linea  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.