



Arrivano i nuovi sapori di una volta

Oggi sono cinque le farine Vitala+, miscele di farina di frumento tenero tipo 2 e farine di cereali diversi, create e combinate con equilibrio, fantasia e sapienza.

**Vitala+Segale Vitala+OrzoeAvena Vitala+Farro
Vitala+GranoSaraceno Vitala+7Cereali**

Una gamma ricca e sorprendente di sapori più intensi o più delicati, con la quale apprezzare e fare apprezzare le qualità e i benefici di cereali differenti e il piacere unico di sfornare ogni giorno prodotti squisiti, fragranti, preziosi.

Vitala+ è:

- **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** Fornisce all'organismo più fibra, più minerali, più vitamine.
- **Conveniente** Assorbe più acqua e dà maggiore resa in pane.
- **Ad alta panificabilità** Facile da lavorare e versatile
- **In comodi sacchi da 5 kg.**

Per un pane:

- **Naturale e 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 grissini, focacce, pizze, pasticceria.

La gamma **Vitala+** completa la linea **Vitala** Delicata, Omnia, Forte

Vitala+
Dedicata a chi sa che il benessere
è fatto di bene e di buono.



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.