TRADIZIONE E FANTASIA
con le farine Molini Valente

Focaccia classica, genovese, tipo Recco: dalla classica linea Novelli alle innovative Vitala, Vitala+ e Vitala Zen, le farine e mescole del molino piemontese garantiscono affidabilità in ogni ricetta

Dalla versione più semplice a quella gourmet, la focaccia è uno dei prodotti da forno maggiormente amati dagli italiani, tanto che Molini Valente, per agevolare il lavoro di panificatori e chef, ha studiato diverse farine ad alte prestazioni per risultati eccellenti. Che sia per focaccia classica con la linea Novelli o per focacce inconsuete con le linee Vitala, il know how Molini Valente offre al professionista **ingredienti affidabili e costanza nel tempo**: grani selezionati e studiati alla perfezione dal laboratorio ricerca e sviluppo interno al molino.

VITALA, VITALA+ E VITALA ZEN: FOCACCIA CON FANTASIA

Estensibilità, buon assorbimento di acqua e ottima tenuta in lievitazione: queste le caratteristiche che deve avere una farina per una focaccia a regola d'arte, senza dimenticare la varietà. Per le ricette che prevedono ingredienti originali e ricchi di nutrienti, Molini Valente ha messo a punto le linee **Vitala,**

MARCO OBERTI: *"linea Novelli, costanza nel risultato"*

Marco Oberti, genovese Doc, è titolare del panificio Il Forno di San Nicola a Genova e docente nei corsi teorico pratici presso Molini Valente, ma anche Vicepresidente dell'Associazione Panificatori di Genova e Provincia. La sua focaccia è nel segno della migliore tradizione genovese: in teglia, stirata, coi buchi, oliata quanto basta, croccante sopra e morbidissima sotto. Nelle sue produzioni ricerca l'eccellenza: "da sempre lavoro le farine classiche Molini Valente della **linea Novelli** per le tradizionali focacce liguri, genovese e tipo Recco, che propongo anche in versione 100% italiana grazie alla **linea Piemolino**". "Le farine della linea Novelli – aggiunge – hanno un fattore determinante per qualsiasi artigiano: la costanza. Questo permette a me, come a chiunque faccia il mio mestiere, di conservare nel tempo la propria ricetta tradizionale, con le stesse dosi, modificando solo le temperature in base al caldo o al freddo dell'ambiente. **Nessun altro pensiero, né fatica aggiuntiva".**

Vitala+ e Vitala Zen: farine tipo 2 e mescole, innovative e versatili, capaci di unire fantasia e affidabilità tecnica, per impasti facilmente lavorabili. Il risultato? **Focacce dal colore e dal gusto insolito, digeribili e ricche di nutrienti preziosi**, trend in crescita presso il grande pubblico. Le Vitala sono prive di additivi, per prodotti genuini sempre più gettonati nel fuoricasa.

MOLINI VALENTE
DAL 1854

Molini Valente S.p.A.
regione mulini, 26
15023 Felizzano (AL)
www.molinivalente.it