

DOLCI INNOVATIVI con le farine e le miscele Vitala

Arricchite da cereali, semi, alghe e spezie, le farine tipo 2 che compongono la linea Vitala di Molini Valente aiutano a stupire i clienti della pasticceria con preparazioni creative, inaspettate e salutari

Pasticceri e maestri dell'arte bianca sono sempre più in cerca di prodotti che li aiutino a liberare la fantasia ed esaltare i sapori: la linea **Vitala Molini Valente** risponde a questa esigenza, mettendo a disposizione farine e mescole non semilavorate, senza additivi e facili da lavorare. Sappiamo che il consumatore di oggi è particolarmente attento a ciò che porta in tavola, ancor più quando si rivolge a un canale artigianale: si aspetta un'offerta particolarmente pregiata e originale, non solo nel gusto e nel risultato finale, ma a partire dalle materie prime, come la farina.

VITALA ZEN: IDEALE PER IL PANETTONE

La gamma **Vitala Zen**, che comprende le mescole **Fuoco, Sole, Acqua, Terra, Erba**, si rivela perfetta per la creazione del **lievitato d'eccellenza**, il panettone. La farina tipo 2, di forza, alla base della miscela, permette di sostenere lunghe lievitazioni e conferire alveolatura uniforme e ben sviluppata; le sfumature di colore conferiscono poi un aspetto accattivante, che consente di immaginare varianti golose e innovative per differenziarsi dalla ricetta tradizionale. Il **Panettone canditi e pistacchio** realizzato con **Vitala Zen Acqua** ne è un esempio: la presenza dell'alga spirulina regala all'impasto un intenso colore verde e al prodotto finito un sapore marcato, che ben si abbinano ai colori e ai gusti degli agrumi canditi e del pistacchio.

LA LINEA

La linea, proposta da Molini Valente per garantire ai professionisti affidabilità e creatività, è composta da **Vitala, Vitala+ e Vitala Zen**. Altamente versatili e ideali sia per le preparazioni dolci sia per quelle salate, riconfermano gli standard qualitativi di Molini Valente. I prodotti della linea permettono di realizzare dolci genuini e gustosi, ricchi di elementi originali e inaspettati, e ad alto valore nutrizionale; presentano inoltre vivaci colorazioni naturali dovute alla presenza di alghe, spezie, cereali e semi.



La glassatura è realizzata con cioccolato bianco, che esalta il colore del lievitato, e viene rifinita con granella di pistacchio. **Vitala Zen Sole** è invece perfetta per realizzare un colorato **Panettone Milanese**: il sapore caldo e aromatico della curcuma, presente nella mescola, è enfatizzato dalla succosa uvetta che viene aggiunta all'impasto. Il risultato? Un lievitato dall'ampio bouquet aromatico e dall'intenso colore giallo.

VIENNOISERIE CON VITALA FORTE E VITALA+

Per la creazione di viennoiserie e prodotti briosciati sono preziose alleate **Vitala Forte** e le miscele della linea **Vitala+**: in particolare **Vitala+ 7 cereali, Vitala+ Riso Venere** e **Vitala+ Farro** permettono di realizzare pasticceria da colazione variegata e ricca, offrendo un'ampia scelta al consumatore finale grazie a originali accostamenti e combinazioni di gusto e colori. Il risultato è un prodotto ottimo da gustare al naturale, oppure si può proporre in abbinamento a confetture di frutti rossi come ciliegie, mirtilli, frutti di bosco ma anche a crema pasticcera alla vaniglia, che esaltano le note intense date dalla presenza dei cereali nell'impasto.



Molini Valente SpA
Regione Mulini, 26 – 15023
Felizzano (AL)
molinivalente.it