MOLINI VALENTE

# Una rivoluzione "integrale" per la pasticceria

molinivalente.it

Molini Valente dedica un'intera linea alla pasticceria professionale: farine nate dalla combinazione dei migliori grani, sapientemente lavorate per garantire prodotti sempre costanti. Pasta Frolla, da grano 100% italiano, per dolci e frolle morbide e friabili, Sfoglia Rossa per impasti leggeri ed estensibili di sfoglie classiche e prodotti a breve lievitazione, Oro per lievitati da colazione e sfoglie lievitate a regola d'arte, Lievitati Premium per lavorazioni impegnative che richiedono estensibilità e perfetta tenuta dell'impasto, come colombe, panettoni e pandori. Per la pasticceria a base di impasti integrali e salutistici, Molini Valente propone la finissima farina Integrale Leggerissimo TSC della linea Pro. Perfetta per lunghe lievitazioni, garantisce ottimo sviluppo, colorazione omogenea e prodotti morbidi e gustosi. Il Termotrattamento Selettivo Controllato, esclusivo di Molini Valente, valorizza fibra e germe, per un risultato eccellente anche in termini di aroma e conservazione.