

INGREDIENTI

MOLINI VALENTE

Tagliere: pinsa romana con farine da grano italiano

Quello dei mix e miscele per pizza si conferma un settore strategico che offre concrete opportunità di crescita. Parola di **Davide Rezzoli, Amministratore Molini Valente**, che sottolinea come l'azienda si stia concentrando, con questi prodotti, soprattutto sui mercati esteri, dove si riscontra interesse per referenze con origine 100% italiana. "Il made in Italy - afferma - è sicuramente un valore aggiunto e costituisce un sigillo di garanzia, anche per quanto riguarda la sostenibilità. Da tempo promuoviamo e partecipiamo a progetti di filiera insieme agli agricoltori e su richiesta dei nostri clienti e tutte le nostre farine per pizza sono prodotte con grano 100% italiano". All'interno di questa

linea, la miscela Tagliere è studiata per una pizza tipo pinsa romana, croccante all'esterno e soffice all'interno. Contiene soli ingredienti naturali (farina di grano tenero tipo 1, semola rimacinata di grano duro, lievito madre e germe di grano), la sua composizione favorisce una elevata idratazione e il lievito madre e il germe di grano conferiscono al prodotto finale digeribilità e sapore. L'offerta Molini Valente, oltre alle farine e miscele per pizza classica, contemporanea e al tagliere, comprende le linee Vitala+ e Vitala Zen, accomunate dall'assenza di componenti chimici. Il lavoro di r&d continua e attualmente l'attenzione dell'azienda è rivolta verso prodotti che comprendano anche altri ingredienti vegetali, diversi dai cereali classici.



Brand	MOLINI VALENTE
Prodotto	Tagliere - Linea Pizza
Nome Azienda	Molini Valente
3 plus	<ul style="list-style-type: none">• 100% grano italiano• Clean label• Garanzia di risultato
Formato	5 e 25 kg