MOLINI VALENTE

Collaborazioni, ampiezza di gamma e innovazione

La richiesta di farine da filiera è in costante aumento per Molini Valente. "La nostra localizzazione in provincia di Alessandria, zona di produzione cerealicola riconosciuta a livello nazionale, ci consente di entrare in contatto diretto – sottolinea **Davide Rezzoli, Amministratore e Responsabile acquisti materie prime Italia dell'azienda** – con numerosi produttori locali, con i quali collaboriamo quotidianamente per promuovere e realizzare diverse filiere corte di grano sostenibile, controllate e certificate. Si tratta di rapporti consolidati e continuativi che generano valore: in un dialogo costante con gli agricoltori, vengono scelte, infatti, solo le varietà più adatte a ogni terreno e i grani selezionati rispettano rigidi disciplinari. Si tratta di un impegno condiviso a tutti i livelli, per favorire la biodiversità e valorizzare il territorio nel rispetto dell'ambiente, delle sue risorse e delle comunità".
L'offerta di Molini Valente copre tutti i canali di vendita. "Piemolino – spiega Rezzoli – è la linea pensata per valorizzare i grani delle terre piemontesi. Versatile e completa, è trasversale per tutti i settori dell'Arte bianca ed è la più venduta in panificazione e pasticceria. Comprende tre referenze di forza diversa: Grissini è ideale per ricette che richiedono particolare estensibilità, come grissini, lingue, ciappe e focacce, Pantos è particolarmente indicata per prodotti tipici piemontesi come biove e grissini, mentre Super è adatta per lunga fermentazione, pani soffici e leggeri, pasticceria lievitata e impasti finali dei prodotti da ricorrenza. La linea Pizza, da grano 100% italiano, si articola, invece, in Classica, con tre referenze, Allegro, Andante e Adagio, che si distinguono in base alle ore di lievitazione, Contemporanea, che comprende due prodotti indicati per la pizza napoletana, Tipo 1 e Integrale Leggerissima TSC, quest'ultima con fibra e germe di grano, e Pinsaunpo', una miscela naturale, studiata per la pinsa romana".
Una delle ultime innovazioni tecnologiche di Molini Valente è l'installazione di un impianto di ultima generazione per il termotrattamento selettivo controllato di farine, cereali minori, crusche e germe. "Una tecnologia esclusiva – spiega Rezzoli – che permette di trattare in modo selettivo e controllato il prodotto, così da migliorarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche".

Davide Rezzoli, Amministratore e Responsabile acquisti materie prime Italia Molini Valente

MOLINI VALENTE

Pantos

Molini Valente

- Grano 100% italiano, privilegiando grano locale piemontese
- Farina di filiera costante e di qualità
- Versatilità e facilità di utilizzo

Sacco da 5 e 25 kg