MOLINI VALENTE

Il nuovo gusto della pizza in teglia

molinivalente.it

La pizza in teglia oggi ha un gusto in più, quello di Vitala+Riso Venere®, la miscela di farina tipo 2 con il riso nero integrale italiano, garantito dalla Filiera Riso Venere®. Nata dalla continua ricerca di Molini Valente, Vitala+Riso Venere è stata studiata per essere versatile e facile da lavorare. Pizzaioli e professionisti dell'arte bianca realizzeranno così pizze uniche e sfiziose, senza modificare il metodo di lavoro. Ideale per impasti ad alta idratazione, che danno origine a pizze con base croccante, leggera e a marcata alveolatura interna. La morbidezza si mantiene inalterata dopo cottura, il che la rende ottima anche per l'asporto. Luigi Stamerra, Brand Ambassador Molini Valente, propone la versione con stracciatella, salmone affumicato, pepe rosa e buccia di lime, che appaga la vista oltre che il palato!