MOLINI VALENTE

Attenti alle esigenze del panificatore moderno

Quello della panificazione artigianale è un mercato storico per Molini Valente. "Negli ultimi anni registriamo un leggero aumento dei volumi e, soprattutto, un incremento delle tipologie destinate, segno di una crescente specializzazione del settore" dichiara **Davide Rezzoli, Amministratore e Responsabile acquisti materie prime Molini Valente**. "I panificatori moderni sono particolarmente attenti all'origine delle materie prime e ai valori nutrizionali e chiedono garanzia di costanza qualitativa".
A questi professionisti l'azienda propone le farine della linea Classica Novelli, tipo 00 e 0. "La gamma – prosegue – soddisfa ogni esigenza del cliente con prodotti costanti e bilanciati, condizione indispensabile per operare con successo in un mercato in così veloce evoluzione come quello artigianale. Alla classica, affianchiamo la linea Pro, per la panificazione contemporanea con maggiore contenuto in fibra: farine di grano tenero tipo 1, tipo 2 e integrali, farina di segale e semola rimacinata".
Al contempo, il reparto ricerca e sviluppo lavora quotidianamente per creare nuove referenze con cui arricchire l'offerta,

Davide Rezzoli, Amministratore e responsabile acquisti materie prime Molini Valente

adattandole in base ai cambiamenti del mercato. "Integrale Leggerissimo TSC è uno degli ultimi nostri prodotti e sta riscontrando un grande successo" spiega Rezzoli: "Una farina integrale a tutti gli effetti, realizzata con grani di forza, ma dalla consistenza finissima, per creare prodotti da forno soffici e leggeri, difficilmente realizzabili con una tradizionale farina integrale.
La tecnologia TSC a Termotrattamento Selettivo Controllato, esclusiva di Molini Valente, permette di ottenere i migliori benefici in termini di conservazione e aroma, valorizza fibra e germe e migliora l'esperienza gustativa".

MOLINI VALENTE
Viola, Linea Novelli
Molini Valente
• Costanza nei risultati • Estensibilità dell'impasto • Particolarmente indicata per prodotti da forno con lavorazioni complesse
Formati 25 kg