MOLINI VALENTE

PIÙ LIEVITATI, PIÙ A LUNGO!

Nel periodo pre-natalizio, caratterizzato da ritmi molto intensi, è indispensabile affidarsi a una farina che garantisca prestazioni e risultati eccellenti.
Lievitati Premium di Molini Valente, si conferma perfetta per la produzione di panettoni e pandori ed esprime al massimo le sue potenzialità nelle lavorazioni lunghe, con lievito madre e con elevate quantità di grassi e zuccheri.
Frutto della macinazione di grani teneri nobili e pregiati, naturalmente ricchi di glutine e proteine, si distingue per la sua costanza.
La sua composizione assicura impasti molto estensibili, perfetta tenuta e ottimo sviluppo, per prodotti finali dalla struttura soffice e dall'elevata shelf life.
Ideale anche per il rinfresco del lievito.
molinivalente.it