MOLINI VALENTE

C’è fermento intorno alle miscele

Se le farine tecniche tipo 00 e 0 sono sempre le più richieste, **Davide Rezzoli, Amministratore e responsabile acquisti materie prime Italia Molini Valente**, riscontra crescente preferenza per prodotti di pasticceria più salutistici e più semplici nella loro costruzione, con meno zuccheri e grassi. “Questo spinge i maestri pasticceri a una diversificazione creativa e a una ricerca di nuovi abbinamenti di gusto, texture e profumi, anche attraverso l’utilizzo di farine di cereali diversi” commenta Rezzoli. “Con la nostra linea Pasticceria puntiamo a un’offerta altamente specifica per il settore, con farine che soddisfino ogni esigenza di lavorazione, dal biscotto al grande lievitato. Tra queste, Lievitati Premium è sicuramente quella più apprezzata dai nostri clienti pasticceri. Le mescole della linea Vitala Zen sono molto richieste per la creazione di pasticceria innovativa, gustosa e originale. Nella linea Vitala+, Vitala+ Riso Venere è particolarmente ricercata per la tipica colorazione naturale che conferisce a ogni realizzazione, dalla pasta frolla all’impasto finale del panettone. Per una pasticceria 100% italiana, infine,

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

proponiamo la linea Piemolino, studiata appositamente per i Clienti che, oltre alle caratteristiche tecnologiche, richiedono anche specifiche di origine nazionale”. Tra le innovazioni recentemente introdotte, Rezzoli cita il moderno impianto di termo trattamento, che permette un delicato trattamento termico di tutti i componenti, per migliorare conservabilità e salubrità dei prodotti.

> I maestri pasticceri ricercano nuovi abbinamenti di gusto, texture e profumi, grazie a farine alternative

MOLINI VALENTE

Lievitati Premium Linea Pasticceria

Molini Valente

• Perfetta tenuta ed estensibilità all’impasto
• Ottima per supportare lavorazioni lunghe e impegnative come quelle dei grandi lievitati •
Garanzia di un risultato costante

25 kg