MOLINI VALENTE

Insoliti abbinamenti di gusto

Naturalità degli ingredienti ed etichetta pulita sono trend ormai consolidati secondo **Davide Rezzoli, Amministratore Molini Valente e Responsabile acquisti materie prime Italia**. "Aumentano anche le richieste di farine meno raffinate, miscele di cereali diversi, ingredienti semplici e gustosi ritenuti più salutari e che, allo stesso tempo, attirino l'attenzione del consumatore, sorprendendolo". Una tendenza, quest'ultima, a cui l'azienda risponde con la linea Vitala Zen, che comprende cinque mescole con alghe, erbe e spezie.
"Per grandi lievitati dalle vivaci colorazioni naturali e gusti che incuriosiscano il palato

> Cresce la domanda di farine meno raffinate e miscele di cereali diversi

Davide rezzoli, Amministratore Molini Valente

aggiunge Rezzoli – i nostri best seller sono Vitala Zen Acqua (con alga spirulina) e Vitala Zen Sole (speziata alla curcuma). La farina tipo 2, di forza, alla base, permette di sostenere lunghe lievitazioni e conferire al prodotto finito ottima masticabilità e alveolatura uniforme e ben sviluppata. Hanno inoltre spiccate capacità di assorbimento dei liquidi e di incorporo dei grassi".

MOLINI VALENTE
Vitala Zen Acqua – Linea Vitala Zen
Molini Valente S.p.A.
• Colore e profumi unici • Versatilità • Equilibrio di gusto, morbidezza ed elementi nutrizionali preziosi
5 kg