Molino Vigevano, tre nuove farine dedicate agli appassionati di bakery

molino-vigevano-ee9115c0

A partire da marzo **Molino Vigevano**, storico marchio di farine professionali, porta nelle case di tutti gli appassionati del mondo dell'impasto una **nuova linea di farine per uso casalingo**. Tre nuove referenze, **la Moreschina, la Semintegrale e la Risciola**, ricavate dal miglior grano tenero nostrano, pensate per garantire anche in casa performance eccellenti e risultati da veri professionisti.

Dalla collaborazione con i migliori artigiani dell’arte bianca e dall’applicazione di processi di lavorazione naturale, che esaltano tutte le caratteristiche delle farine poco raffinate, nascono le nuove farine Molino Vigevano, **le stesse che pizzaioli, pasticceri e panettieri professionisti utilizzano tutti i giorni**. Inoltre, grazie a un rigoroso controllo della filiera, la Moreschina, la Semintegrale e la Risciola sono garanzia di alta qualità e di sicurezza, poiché realizzate con grani 100% di origine italiana.

Le nuove referenze Molino Vigevano sono caratterizzate dalla presenza del **germe di grano vitale macinato a pietra**, attraverso un procedimento esclusivo e brevettato. La pressatura a freddo e la lenta macinazione a pietra mantengono inalterate le proprietà del germe di grano, che conferisce un profumo e un gusto unico ai prodotti da forno, rendendoli leggeri e quindi più digeribili. Il germe di grano vitale, inoltre, è una fonte inestimabile di **benessere, vitamine e sali minerali**.

Tre nuovi ingredienti **preziosi e semplici da utilizzare**, per premiare in ogni occasione la maestria di chi cucina e indispensabili per chi ama mettere le mani in pasta.