Panificazione, da Molini Pivetti un preparato con il 30% di proteina

molini-pivetti-stand-a-cibus-42368908

Per rispondere alla crescente richiesta di alimenti dal buon tenore proteico, Molini Pivetti lancia Prote+, un preparato innovativo con il 30% di proteina, in parte naturalmente contenuta nel grano scelto per la sua produzione e in parte dovuto all’aggiunta di legumi germogliati e delle proteine isolate del pisello.

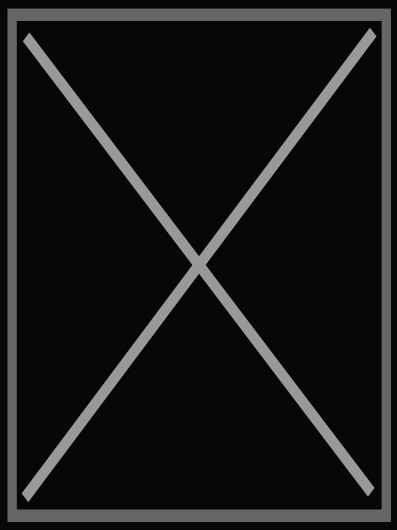
Pensata per gli **operatori professionali** e per l’industria alimentare, ideale per realizzare pane, pan baule tto, focacce, grissini e preparazioni dolci, **Prote+** garantisce una perfetta lievitazione e un’ottima capacità di assorbimento e facilità di utilizzo, nonostante l’elevato contenuto proteico questo prodotto.

Per il **pane** la proporzione suggerita è di 750 ml di acqua per ogni kg di prodotto e 20 g di lievito. Lasciare riposare l’impasto fino al raddoppio del volume, formare le pezzature e le forme desiderate e lasciare lievitare per altri 45-60’ nuovamente fino al raddoppio del volume e infornare.

Tracciabilità e sostenibilità in campo

Molini Pivetti eleva la farina dal concetto di commodity puntando su sostenibilità, Made in Italy e tecniche di molitura particolari, in modo da valorizzare e preservare le caratteristiche delle materie prime impiegate. Oggi l’azienda fa un ulteriore passo in avanti adottando gli strumenti dell’agricoltura

di precisione per rendere più efficienti le pratiche colturali e rendicontare l’impatto della propria filiera produttiva nell’ottica di migliorare determinati parametri ed essere sempre più sostenibile.



Il tema della **sostenibilità applicato alla filiera del grano**, l’azienda di Renazzo (Fe) lo abbraccia nel 2020 con il progetto “Campi Protetti Pivetti sostenibile” e la far

ina da grano certificato CSQA da filiera sostenibile. Nelle campagne 2022 e 2023, con la collaborazione di xFarm Technologies, le 20 aziende agricole coinvolte, sono digitalizzate e verrà calcolata automaticamente l’impronta carbonica della loro attività in campo, della logistica, della movimentazione e distribuzione del prodotto e della trasformazione della materia prima in prodotti finiti. Grazie a strumenti di calcolo dei parametri di sostenibilità è possibile avere una fotografia della situazione attuale della filiera e, quindi, andare verso un miglioramento dei parametri.

“*La collaborazione con xFarm rappresenta la naturale evoluzione dell’impegno verso una crescita responsabile e sostenibile che Molini Pivetti attua attraverso uno stretto rapporto con gli agricoltori, soprattutto quelli del territorio, in uno scambio e coinvolgimento reciproci*”, ha sottolineato **Gianluca Pivetti** di Molini Pivetti.