Dall'Umbria la nuova farina Ottocento, per fare "il pane di una volta"

sigep-2017-molino-sul-clitunno-pane-con-farina-ottocento-1-87998f1b

Anche quest'anno la **Molino sul Clitunno S.p.a.** di Trevi (Umbria) sarà al **Sigep di Rimini**, dal 21 al 25 gennaio 2017, con un nuovo prodotto: "**Ottocento**", un mix per panificazione per produrre "**il pane di una volta**".

L'azienda, leader nella trasformazione di grani con la sua più che trentennale esperienza nell'attenta selezione delle materie prime e che ha recentemente ottenuto le prestigiose **certificazioni IFS** (International Food Standard) e **BRC** (British Retailer Consortium), durante la fiera internazionale dedicata a gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, sarà al padiglione B7 D7 - stand 085.

sigep-2017-molino-sul-clitunno-pane-con-farina-ottocento-4La continua ricerca della qualità, che contraddistingue la Molino sul Clitunno insieme all'innovazione, sia dei prodotti che degli impianti di lavorazione ha portato alla creazione della farina "Ottocento", un prodotto ottenuto da **farine macinate a pietra** (farina integrale e di tipo 1), che raccolgono tutta la parte più nobile del chicco di grano, in aggiunta a farina integrale di segale. Quest'ultima mantiene le proprietà e i benefici del chicco di cereale da cui viene ricavata. La segale e la farina di segale sono ricche di lisina (componente importante per un'alimentazione equilibrata) e di fibre vegetali che contribuiscono a generare senso di sazietà, aiutando l'organismo a espellere le tossine. Da questo nuovo mix per panificazione si ottiene un **pane altamente proteico**, ricco di fibre e micronutrienti, come antiossidanti e vitamine. Le farine integrali e di tipo 1 hanno infatti maggiore contenuto di fibre rispetto a farine più raffinate e sono più ricche di sali minerali. Dalla farina "Ottocento" si ottiene "Il pane di una volta", un pane con il tipico "sapore rustico dell'Umbria" e aromi di un tempo.

Questo nuovo mix e gli altri prodotti del Molino sul Clitunno verranno presentati in diversi momenti laboratoriali, nei 5 giorni di fiera, dove interverranno **pasticceri, panettieri e pizzaioli** che sforneranno pani di diversa tipologia, pizze e croissant con lievito madre, biscotti e frolle, utilizzando tecniche di lavorazione artigianali all'insegna dell'alta qualità.

Questo il programma che si terrà all’interno dello stand aziendale:

Sabato 21 gennaio

Ore 10 Preparazione e cottura PandelClitunno

Ore 16 Preparazione impasto “Ottocento”, “il pane di una volta”

Domenica 22 gennaio

Ore 10 Cottura “Ottocento il pane di una volta”

Ore 12 Preparazione e cottura biscotteria e pasta frolla

Ore 16 Cottura e degustazione croissant e primo impasto panettoni

Lunedì 23 gennaio

Ore 16 Secondo impasto panettoni, preparazione e cottura pasta sfoglia

Martedì 24 gennaio

Ore 10 Impasto e cottura pizza con farina Tipo 1

Ore 16 Impasto e cottura pizza con farina Multicereali

Mercoledì 25 gennaio

Ore 10 Impasto e cottura pizza in teglia lunga lievitazione

Ore 15 Impasto e cottura pizza in pala alla romana