Farine speciali e integrali: ecco le più innovative

farinealt-aa24f6e6

Qualità costante e semplicità di lavorazione con il gusto di sempre. Sono le nuove farine “speciali”. Ne abbiamo selezionate alcune tra le più innovative.

- **Preparato senza glutine speciale per pasta fresca integrale (Molino Dallagiovanna)**



Una miscela gluten free con Teff, un cereale coltivato da millenni in Etiopia e naturalmente senza glutine.

- **Preparati senza glutine e senza lattosio per pasta fresca e pane&pizza (Molino Dallagiovanna)**

Appena lanciati, questi preparati rispondono all’esigenza di chi, e capita spesso, associa alla celiachia un’intolleranza al lattosio

- **Brick 1330 (Molino Quaglia)**

Farina di grano tenero germinato ricca di vitamine e minerali miscelata con Petra, aumenta la capacità di lievitazione degli impasti. Utile in caso di lievitazione spontanea.

- **Preparato per pane integrale, pizza, pasta e dolci VitaMill-20 (Grandi Molini Italiani-GMI)**

Farina integrale ricca di sali minerali e fibre. Aiuta a tamponare lo stato di acidosi perché ha un potere alcalinizzante come la frutta e la verdura.

- **Naturkraft Pizza (Agugiaro&Figna)**

Lievito madre essiccato in polvere, non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta che serve solo da innesco alla fermentazione. Mantiene la carica enzimatica originale del lievito madre fresco e ne conserva la digeribilità.

La nouvelle vague dell'arte bianca

La new wave dei pizzaioli innovatori

Farine speciali ed integrali, le più innovative