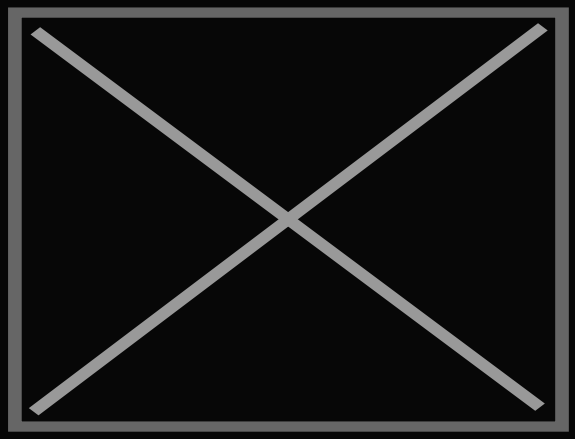
Molino Spadoni, lo specialista delle farine dal 1923

molino-spadoni-1-5dd6cb8c

Una esperienza consolidata negli anni si traduce oggi in una quota di mercato superiore al 51% per le farine **Molino Spadoni** a specifica destinazione d’uso e nelle miscele. Per continuare costantemente a soddisfare le esigenze dei consumatori e dei professionisti, nasce oggi un progetto dedicato al mondo degli impasti surgelati e dei panificati, con uno stabilimento dedicato di oltre 5000 metri quadrati, che vanta il meglio della tecnologia e del know how. Un team di esperti lavora ogni giorno per sviluppare e migliorare ricette in grado di coniugare gusto, digeribilità, e massimo ervizio per le esigenze dei professionisti.

Diamo tempo al gusto: la biga - Tutti gli impasti di Molino Spadoni nascono da una lunga lievitazione che affonda le proprie radici in saperi antichi e artigianali, come la **pasta madre**, o la **biga**, un preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina e lievito di birra, che necessita di una lunghissima fermentazione, generalmente da 16 fino a 48 ore. I prodotti risultano più digeribili, con una maggiore acidità e quindi una maggiore resistenza ai micorganismi patogeni responsabili delle muffe. Il risultato è una durata di conservazione più lunga e una alveolatura più sviluppata. Il gusto ed il profumo sono più intensi, la struttura dell’impasto è migliore e si ha un minor consumo di lievito, che permette di avere una pizza o una pagnotta di pane con meno di un grammo di lievito.



Una storia antica: il lievito madre - La leggenda narra che intorno al 2000 a.c., sotto il caldo sole egiziano, fu lasciato un pezzo crudo di impasto. Esso iniziò a fermentare e fu così che, cuocendolo, si ebbe un pane più leggero, fragrante e di una consistenza decisamente piacevole. Questa è la pasta madre, o pasta acida: un impasto di farina e acqua lasciato fermentare spontaneamente, senza l'utilizzo di microbi fermentativi (lieviti). I **vantaggi per il consumatore** sono numerosi:
- il prodotto è meglio tollerato, grazie alla fermentazione spontanea senza aggiunta di lievito;
- presenta un'elevata digeribilità;
- è privo di additivi artificiali;
- vi è un maggior assorbimento di sostanze nutritive: grazie all'azione dei microorganismi presenti le particelle proteiche vengono eliminate o modificate, riducendo la possibilità di intolleranza al grano e l'insorgenza di celiachia.

La **gamma di surgelati alla Quinoa** è stata pensata per soddisfare le esigenze di chi è intollerante al glutine garantendo la necessità di mangiare con tranquillità senza rinunciare al gusto, a tutti coloro che sono alla ricerca di un'alimentazione sana e leggera. Inoltre tutta la linea quinoa è senza olio di palma, senza emulsionanti, senza lattosio, con mozzarella di nostra produzione, con pomodoro ed olio extra vergine 100% italiano.

www.molinospadoni.it