Agugiaro&Figna Molini presenta la nuova linea La Biologica

farina-bio-24ef0d28

La passione per la pizza di Agugiaro&Figna Molini che ha ispirato la nascita de Le 5 stagioni si rinnova dando vita ad una speciale linea di farine biologiche 100%, La Biologica. Una nuova gamma di farine dedicata alla produzione di pizza proveniente soltanto da grani italiani che rievoca un'idea di benessere e di buono "come una volta", quindi rispettosa della salute dell'uomo e dell'ambiente.

Due le nuove referenze della linea. La Biologica è una farina biologica di tipo "0" con un medio-alto tenore proteico, ottenuta dalla selezione dei migliori grani biologici nazionali dell'annata agraria di riferimento. La Biologica Integrale è invece una speciale farina biologica di tipo integrale a medioalto valore proteico che grazie alle sue proprietà organolettiche si presenta come un prodotto salubre, dalla texture scura e dal sapore intatto, fragrante e ricco. Può essere utilizzata sia in purezza, qualora si prediligano fragranze più rustiche rispetto a performance lievitanti, oppure miscelata con altre farine biologiche di tipo "0". Manifesta un'ottima resa durante le lavorazioni di biscotti e crostate.

La nuova linea è stata presentata in anteprima assoluta alla 28° edizione del Campionato Mondiale della Pizza 2019, la più importante manifestazione internazionale dedicata al simbolo per eccellenza della gastronomia italiana. Oltre 750 i concorrenti tra pizzaioli e cuochi provenienti da più di quaranta nazioni pronti a sfidarsi in una tre giorni dedicata al cibo più amato simbolo del Made in Italy nel mondo. Innovazione, fantasia, tradizione e gusto: queste le parole d'ordine del Campionato Mondiale della Pizza, di cui Agugiaro&Figna Molini è main sponsor.

Le farine Agugiaro&Figna Molini rispondono con eccellenza, tecnica e ricerca alle richieste di tutti quei professionisti che cercano un prodotto performate e dalle specifiche qualità per portare nelle loro tavole sempre il meglio, il buono e sano. Per questo il Molino ha pensato a "La miscela come piace a te", il progetto interattivo promosso durante il Campionato che ha permesso ai Maestri pizzaioli presenti di creare una loro personale miscela di farine in esclusiva per la gara, sapientemente consigliati dai tecnici esperti de Le 5 Stagioni.