Di Marco presenta Nuvola Multicereali

ambient-pinsa-619975ec

Dopo il successo di Nuvola Classica, l’originale Pinsa Romana pronta in forno in soli 5 minuti, nasce Nuvola Multicereali di Di Marco, azienda di riferimento dal 1981 nel settore professionale della pizza.

Nuvola Multicereali è dedicata a chi ama combinare sapori e leggerezza. Grazie alle farine integrali, **la base è altamente digeribile e presenta la piacevolezza caratteristica dei cereali**. Il risultato è una Pinsa croccante dal cuore soffice, pronta da farcire con creatività.

Le basi di Nuvola Multicereali sono **lavorate a mano in modo artigianale dagli esperti pinsaioli Di Marco**, che le stendono una per una. Vengono poi lasciate lievitare per ben 72 ore e confezionate in atmosfera modificata per conservarne gusto e freschezza. **L’impasto della base contiene un’altissima percentuale di acqua**. Al mix di farina e pasta acida di frumento sono state aggiunte farina di riso, d’orzo, d’avena e integrale di segale, oltre a semi di lino, di girasole e di zucca.

Pinsa Multicereali risponde alle **esigenze di chi cerca un piatto ricco di fibre, altamente digeribile e salutare**, senza però rinunciare al gusto.