Farina Multicereali Di Marco, nuova miscela per settore professionale

dimarco-80d22412

La miscela di farine Pinsa Romana Multicereali è pensata per impastare pinse e pizze, è ideale per impasti ad alta idratazione e a lunga lievitazione e consente di creare un prodotto leggero e gustoso, in grado di ampliare l'offerta dei ristoratori e di soddisfare clienti sempre più attenti al proprio benessere.

Pinsa Romana Multicereali contiene il classico mix Di Marco di **pasta acida e farine di frumento, riso e soia**, a cui sono state aggiunte farine di avena, segale, malto d'orzo, orzo e semi di zucca, di girasole e di lino, che conferiscono al prodotto un gusto rustico e integrale. La farina Multicereali è **senza OGM**, coloranti, conservanti e additivi, non contiene ingredienti di origine animale ed è quindi idonea a soddisfare anche le esigenze dei clienti che seguono una **dieta** **vegana**.

Con la semplice aggiunta di acqua, lievito, sale e olio, la Farina Multicereali Di Marco permette di creare un **impasto caratterizzato da una forte maglia glutinica**, in grado di assorbire maggiormente l'acqua e di raggiungere lunghe lievitazioni che vanno dalle 24 alle 120 ore, per ottenere in cottura la **fragranza e la classica consistenza**, croccante in superficie ma morbida all'interno, di tutti i formati che si intende dare all'impasto, dalla classica pizza tonda all'originale **Pinsa Romana**.

Disponibile in sacchi a valvola da **25 kg**.