Pinsa Expert Giallo e Farina Multicereali: arrivano i mix Di Marco

bc885106-75be-9c0d-a9df-f908223d6108-8bf0f1f0

Dedicate al settore professionale, le miscele Di Marco partono dalla selezione delle migliori materie prime e garantiscono impasti di alta qualità per pinse romane, pizze e panificati, ricchi di gusto e creatività.

Specializzata dal 1981 nell'alta panificazione professionale e da sempre impegnata nella ricerca di soluzioni innovative, Di Marco propone un'ampia gamma di farine per realizzazioni che coniugano gusto, leggerezza e digeribilità. In particolare, la miscela **Pinsa Romana Expert Giallo** risponde alle esigenze di lavorazioni ad alta idratazione. Essendo in grado di assorbire un elevato quantitativo di acqua la miscela risulta ideale per impasti a lunga lievitazione (da 24 a 120 ore) e con cottura diretta a suolo refrattario. A base di farine di frumento ad alto tenore proteico, soia, riso e "Biga" essiccata, che accelera il processo di lievitazione abbattendo i tempi di preparazione, la miscela Pinsa Romana Expert Giallo consente di realizzare originali **Pinse Romane, pizze e panificazioni** che coniugano gusto e digeribilità donando alle preparazioni un'appetitosa croccantezza.

A chi ama invece il sapore rustico e naturale dei cereali, Di Marco propone **Pinsa Romana Multicereali**, il mix perfetto per realizzazioni professionali di originali Pinse Romane, pizze e panificati contraddistinti dal tipico aroma dei grani antichi. Anche Pinsa Romana Multicereali è ideale per impasti a elevata idratazione e a lunga lievitazione. Grazie alla forte maglia glutinica è in grado di assorbire maggiori quantitativi d'acqua e di favorire lunghe lievitazioni, che vanno da 24 fino a 120 ore. Il risultato dopo la cottura è la consistenza tipica dell'originale Pinsa Romana: croccante in superficie, soffice all'interno.

Oltre al classico mix di farine di frumento, riso e soia, il mix Multicereali Di Marco integra una bilanciata miscela di farine di avena, segale, malto d'orzo, orzo e semi di zucca, di girasole e di lino, che conferisce al prodotto un gusto rustico e integrale, mentre la pasta acida di frumento semplifica i processi di maturazione. Pinsa Romana Expert Giallo e Pinsa Romana Multicereali Di Marco sono

disponibili in **sacchi a valvola da 25 kg**, da conservare in un luogo fresco e asciutto, evitando il contatto diretto con pavimento o pareti.