Molino Spadoni: arrivano le nuove farine per pizzaioli e pasticceri

20250127153709sigep-molinospadoni-e049ca59

Riguardano le farine per pizza e per la pasticceria le ultime novità di Molino Spadoni, che ha presentato i nuovi prodotti all'edizione appena conclusa di Sigep.. Specialista delle farine dal 1921, l' azienda ha introdotto la **Pinsa e la Base Pizza Ambien**t, realizzate con le farine Molino Spadoni. Questi prodotti si distinguono per un **impasto preparato con biga e lievito madre fresco, un'idratazione dell'80% e una lavorazione artigianale di 48 ore, con stesura manuale.** Ma non solo. Sono anche pronte da scaldare e condire.

Un'altra protagonista è stata la **Farina per Pizza Napoletana, Chella llà**, approvata dall'**AVPN** (Associazione Verace Pizza Napoletana). Con un alto potere di assorbimento e grande adattabilità ad ogni tipo di lievitazione, è disponibile nei formati da **5 e 25 kg**.

Non è mancato il nuovo formato **Mezzosacco® da 12,5 kg**, pensato per **Farina PZ3**, **Farina PZ4** e **Farina Manitoba**. Questo formato intermedio rappresenta una soluzione pratica per i laboratori e le cucine professionali: infatti è più facile da movimentare e meno ingombrante, facilitando così la gestione delle scorte.

Infine, la nuova linea di Fraine Pasticceria Professionale risponde alle esigenze delle diverse preparazioni come **Frolla, Biscotti e Pan di Spagna**; **Sfoglia, Bignè e Croissant**; **Grandi Lievitati**. Tutte le referenze sono state confezionate in sacchi da **5 kg.**