Perteghella presenta le farine Cerealotto

immagine5-64822720

Quattro cereali più quattro varietà di semi: da questa formula è nato Cerealotto, l'innovativa gamma di farine che Perteghella propone a panetterie, pasticcerie e pizzerie. Farine sapientemente lavorate e dosate di frumento, segale, orzo e avena, alle quali sono aggiunti semi di girasole, sesamo, lino e soia, per dare vita a miscele ad alta qualità nutrizionale, realizzati in versioni diverse per ogni specifica applicazione.

Immagine2«*Cerealotto*, spiega **Attilio Perteghella**, Direttore Generale di Industria Molitoria Perteghella, *con il suo prezioso apporto di cereali e semi, è nato per rispondere a una crescente domanda di alimentazione sana e leggera, che è sempre più trasversale; l'attenzione è rivolta a prodotti con elevate qualità nutrizionali: alimenti integrali, che migliorano il benessere fisico*».

Il mix Cerealotto viene proposto in tre versioni, concepite per diversi utilizzi: pane e prodotti da forno di ogni tipo e tradizione, pizze originali e saporite, dolci, torte e lievitati dal sapore unico e genuino. Inoltre, Perteghella può realizzare miscele su misura in base alle richieste dei clienti, offrendo la possibilità di creare prodotti eccellenti e unici.

Fondata nel 1939 a Solarolo di Goito (Mantova) da Attilio e Maria Ines Perteghella, l'Industria Molitoria Perteghella si è costantemente sviluppata nel corso degli anni, arrivando ad avere, oggi, una capacità giornaliera di macinazione di 270/300 tonnellate di grano tenero e 80/100 tonnellate di mais. Azienda all'avanguardia a livello internazionale, sia per l'eccellenza dei prodotti che per le tecnologie utilizzate, Perteghella produce tutti i tipi di farina suddivisi in tre linee: Corona (farine professionali per i più vari usi in cucina), Strapizza (farine di grano tenero e mix speciali per i pizzaioli), Dolci Tentazioni (per soddisfare le esigenze dei pasticceri). Opera attraverso una rete di nove depositi, per consegne rapide e puntuali in tutta Italia.

http://www.perteghella.it