

MOLINO DI PORDENONE

Farine senza glutine

Per rispondere alle continue richieste del mercato, Molino di Pordenone ha studiato delle miscele di preparati per panificazione completamente senza glutine. Queste miscele vengono realizzate sia con una base di miscela di riso e mais, sia con amido di frumento deglutinato, che garantisce una resa finale davvero unica, indistinguibile per gusto rispetto ai comuni prodotti realizzati con farine di frumento.

Pad. D2 Stand 03
www.molinopn.com



MOLINO PASINI

FARINA DEL MIO SACCO

L'azienda Molino Pasini in occasione della fiera Sigep 2017 vestirà con abiti nuovi i propri prodotti. Il restyling del packaging della linea "Farina del mio sacco" Molino Pasini è la naturale convergenza di due diverse esigenze: adeguarsi a standard di comunicazione più elevati e valorizzare al meglio il proprio prodotto. Guardando da un'altra prospettiva un prodotto come la farina, generalmente ritenuto "povero", il tentativo è stato proprio quello di assecondare quella fetta di mercato che esige qualcosa in più non solo in termini di qualità del prodotto, ma anche dalla confezione che lo protegge e lo "veste". Una ricerca iconografica dei prodotti ritenuti dall'immaginario collettivo di alta qualità ha condotto verso una direzione fatta di semplicità e cura per i dettagli.

Pad. B7 Stand 148 - www.molinopasini.com



MOLINO QUAGLIA

IL BIOLOGICO PULITO

A distanza di oltre 15 anni dall'innovazione portata dal Molino Quaglia nel mondo della pasticceria con le prime farine specialistiche, arriva, anche al Sigep, una ventata di novità rivolta ai pasticceri più sensibili alle esigenze dei consumatori moderni. Quei consumatori che chiedono prodotti di pasticceria per la colazione, la merenda e le ricorrenze più leggeri, ma altrettanto golosi. Ecco una linea biologica di farine dedicate al mondo dei dolci da colazione, panettone, grandi e piccoli lievitati, risultato della più avanzata macinazione a cilindri di grani 100% italiani selezionati otticamente per eliminarne impurità e difetti. Una linea composta da 3 varianti (tipo "0", tipo "1" è tipo "integrale") dove il ruolo della "ammiraglia" lo ricopre la tipo "1", oggi la prima e l'unica farina naturale italiana di tipo "1" di grano da agricoltura biologica macinato a cilindri. **Hall B5D5 - Stand 003 www.molinoquaglia.com**



MOLINO VIGEVANO

PROFESSIONE FARINE



Molino Vigevano ha creato una farina che rende semplice la realizzazione della pizza napoletana. È la Vesuvio: una farina di grano tenero tipo "0", realizzata grazie all'innovativo processo di germinazione assistita. Ideale per preparare la vera pizza napoletana secondo la tradizione, con un cornicione alveolato, morbido e perfettamente dorato. Molino Vigevano sarà dunque presente al Sigep con i maestri dell'arte della pizza napoletana.

Pad. D7 Stand 009 - www.molinovigevano.com

NATFOOD

DELIZIOSO CAFFÈ AL GINSENG

Gin-co, il delizioso caffè al ginseng di Natfood, già senza glutine e senza grassi idrogenati, da oggi è senza lattosio pur mantenendo la bontà e la cremosità di sempre. La versione classica, viene affiancata da quella Light con il 70% di zuccheri in meno e un apporto calorico inferiore, in linea con i trend del mercato sempre più orientati al benessere. Infine la nuova attrezzatura Nat2Lux, disponibile in 8 finiture diverse per colore e texture, che valorizza il prodotto e illumina il locale, stimolando la curiosità dei clienti. Gin-co non è, dunque, solo un prodotto ma un progetto completo di gusto e tecnologia. **Pad. D1 Stand 154-155 - www.natfood.it**

