

# Italia a Tavola

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [FARINA, PASTA e RISO](#)

## Da Molino Vigevano tre nuove farine per tutti gli appassionati del bakery

Publicato il 01 Febbraio 2017 | 12:16

La Moreschina, la Semintegrale e la Risciola sono realizzate con grano 100% italiano e arricchite dalla presenza del germe di grano vitale. Assicurano il massimo della qualità e ottimi risultati anche in casa

A partire da marzo [Molino Vigevano](#), storico marchio di farine professionali, porta nelle case di tutti gli appassionati del mondo dell'impasto una nuova linea di farine per uso casalingo. Tre nuove referenze, la Moreschina, la Semintegrale e la Risciola, ricavate dal miglior grano tenero nostrano, pensate per garantire anche in casa performance eccellenti e risultati da veri professionisti.



Dalla collaborazione con i migliori artigiani dell'arte bianca e dall'applicazione di processi di lavorazione naturale, che esaltano tutte le caratteristiche delle farine poco raffinate,

nascono le nuove farine Molino Vigevano, le stesse che pizzaioli, pasticceri e panettieri professionisti utilizzano tutti i giorni. Inoltre, grazie a un rigoroso controllo della filiera, la Moreschina, la Semintegrale e la Risciola sono garanzia di alta qualità e di sicurezza, poiché realizzate con grani 100% di origine italiana.

Le nuove referenze Molino Vigevano sono caratterizzate dalla presenza del germe di grano vitale macinato a pietra, attraverso un procedimento esclusivo e brevettato. La pressatura a freddo e la lenta macinazione a pietra mantengono inalterate le proprietà del germe di grano, che conferisce un profumo e un gusto unico ai prodotti da forno, rendendoli leggeri e quindi più digeribili. Il germe di grano vitale, inoltre, è una fonte inestimabile di benessere, vitamine e sali minerali.

Tre nuovi ingredienti preziosi e semplici da utilizzare, per premiare in ogni occasione la maestria di chi cucina e indispensabili per chi ama mettere le mani in pasta.

La **Moreschina** Molino Vigevano è l'unica multicereali con semi interi come i semi di miglio, fiocchi d'avena e orzo lasciati interi così da donare alle preparazioni il gusto e il profumo inconfondibili dei cereali. Adatta per impasti che necessitano di medie lievitazioni (6-12 ore) come pizze, focacce, pane e brioches.

La farina **Semintegrale** è caratterizzata da un elevato contenuto di fibre e parti cruscali arrotondate, per smorzare il sapore notoriamente amaro delle farine integrali. Questo tipo di farina fa sì che l'impasto non si strappi, risultando facilmente lavorabile. Ideale per preparazioni che hanno bisogno di brevi lievitazioni (2-6 ore), come torte, pasta, pane e pizza.

La **Risciola** Molino Vigevano è macinata a pietra ed è ottenuta dalla raccolta del grano antico Risciola, coltivato nei campi dell'Irpinia, povero di glutine e ricco di proprietà benefiche. Riportato alla luce grazie alla collaborazione con la Comunità irpina del grano Risciola, questo tipo di grano viene raccolto in estate quando raggiunge il suo massimo splendore e il caratteristico colore rossastro da cui deriva il nome. Proprio per le sue peculiarità, la Risciola Molino Vigevano sarà disponibile in edizione limitata online, sul sito [clienti.loconteshop.com](http://clienti.loconteshop.com), e presso strutture selezionate. Perfetta per brevi lievitazioni (2-4 ore); ideale per realizzare biscotti, pasta e pane.

Per informazioni: [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

