



Vuoi essere sempre aggiornato? ISCRIVITI  
ALLA NEWSLETTER

## News



# Molino Vigevano lancia tre nuove farine



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.

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.