



Incantesimo napoletano

www.molinocaputo.it  
trova molino caputo su



ristonews.com Cerca

Venerdì 10 Marzo 2017

# Ristonews

Il network al servizio della ristorazione italiana



- HOME
- RISTONEWS
- MONDOPIZZA
- RISTORANTI
- LOCALI D.O.C.
- FOOD SERVICE
- BEVERAGE
- ATTREZZATURE
- EVENTI
- CONTATTI

HOME / FOOD SERVICE / PRODOTTI

## Molino Vigevano presenta Vesuvio

La farina ideale per la vera pizza napoletana



Realizzare una vera pizza napoletana non è cosa semplice: occorre infatti esperienza, un'elevata temperatura del forno raggiungibile solitamente con forno a legna, un cornicione che sia alto ma allo stesso tempo leggero e vuoto, competenze da veri pizzaioli.

Da oggi non più: dopo 2 anni di ricerca, Molino Vigevano ha creato una farina che rende semplice la realizzazione della pizza napoletana. E' la Vesuvio: una farina di grano tenero tipo "0" ideale per chi vuole realizzare la vera pizza napoletana secondo la tradizione con semplicità ma senza rinunciare al gusto.



Con Vesuvio è infatti facilissimo ottenere un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato con ogni tipologia di forno, anche alle temperature più basse.

Vesuvio è ottenuta da un processo completamente naturale in cui grani accuratamente selezionati vengono sottoposti al processo innovativo di germinazione assistita che rende le tue pizze sane e digeribili, nel pieno rispetto della vera tradizione napoletana.

Questo processo di germinazione di particolari grani proteici usato per realizzare la Vesuvio conferisce notevoli benefici: aumenta naturalmente la presenza di vitamine e minerali biodisponibili, gli enzimi naturali come amilasi e proteasi si attivano, i carboidrati complessi si trasformano in zuccheri semplici.

Il risultato è una pizza dal concentrato unico di nutrienti grazie a vitamine e sali minerali biodisponibili, sana e digeribile, caratterizzata da un'alveolatura del bordo perfetta, una maturazione completa anche per brevi lievitazione, una cottura dorata ed uniforme, per tutti i tipi di forno, anche a basse temperature in forno elettrico.

MOLINO VIGEVANO - Via dell'Artigianato, 52 - 7020 Torre D'isola (PV) - [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

07/03/2017

Torna SU ↑



Mi piace Place a 2,2 mila persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



ARCHIVIO NEWS LETTER  
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER  
ABBONATI ORA!!!

### DAG®

style

portamenu e coordinati tavola



Ricette



Riso Venere Nero con Alici



Sandwich Sesamo e Papavero



Pizza JohnnyPummarola



Pizza Bufaniello

PIZZERIE



**Pizza Grand Gourmet**

07/03/2017 Pizza Grand Gourmet scardina

completamente alcuni concetti della classica pizzeria: ad esempio la carta delle pizze, anche quella ...



**Quando la pizzeria classica d'asporto ha un valore aggiunto: il pizzaiolo**

16/02/2017 Un grande numero delle pizzerie presenti nella penisola è una pizzeria take away, o come si dice da sempre, una pizzeria da...

Food Service | Per saperne di più



**La farina**  
La farina per la pizza è di pri...



**Gli spezza fame: stuzzichini fritti e golosi**  
Una valida alternativa all'antip...

Archivio

Copyright INPUTedizioni - Viale Aldo Moro, 44 - 70043 Monopoli (BA) - Tel. 080.9306460 - Fax 080.9373100 - [input@inputedizioni.it](mailto:input@inputedizioni.it) - [www.inputsf.it](http://www.inputsf.it) - Tutti i diritti sono riservati

**RISTONEWS**  
Attualità, sondaggi, news  
Interviste e opinioni  
Gestione e legislazione

**MONDOPIZZA**  
Pizzanews  
Professione pizzaiolo  
Pizza&core  
Ricette

**RISTORANTI**  
Professione ristoraro  
Ricette

**LOCALI D.O.C.**  
Pizzerie  
Ristoranti  
Locali serali e bar

**FOOD SERVICE**  
Aziende  
Prodotti

**BEVERAGE**  
Aziende  
Prodotti

**ATTREZZATURE**  
Aziende e prodotti  
Arredi e hotellerie

**EVENTI**  
Fiere  
Eventi

**Top News**  
Filo Diretto  
Beverage

**CONTATTI**  
PRIVACY - COOKIES  
PUBBLICITA'  
Feed RSS