

## Farine Moreschina e Semintegrale Molino Vigevano coniuga gusto e salute

Pubblicato il 11 Ottobre 2017 | 17:17

**S**ono farine poco raffinate e al 100% italiane. Pressatura a freddo e lenta macinazione a pietra mantengono inalterate le proprietà del germe di grano, vitamine e sali minerali, rendendole leggere e quindi più digeribili. Nascono dalla collaborazione con i migliori esperti e dall'applicazione di processi di lavorazione naturale che esaltano tutte le caratteristiche delle farine poco raffinate: sono la Moreschina e la farina Semintegrale di **Molino Vigevano**, brand del Gruppo Lo Conte. Si prestano al meglio per preparazioni leggere, sono facili da lavorare e ricche di vitamine e sali minerali.



## **La Moreschina**

Attenzione al gusto e ai valori nutrizionali nella lavorazione dei cereali per questa particolare farina. Alla sua base ci sono semi di lino ricchi di omega 3, fiocchi d'avena fonte di proteine e acidi grassi, semi di miglio e sesamo fonte vegetale di calcio per eccellenza, farina di segale e soia integrale. Permette un elevato assorbimento d'acqua e lievitazioni oltre le 12 ore a temperatura ambiente.

Sono ricche di semi di sesamo (aiutano ad abbassare il rischio di malattie cardiovascolari) e semi di lino (ricchi di acidi grassi essenziali, proteine, minerali e vitamine indispensabili nella formazione delle membrane cellulari che contrastano i processi infettivi e l'invecchiamento).

Con la Moreschina si possono preparare pane multicereali, pizze e focacce da abbinare a formaggi e salumi ma anche dolci lievitati.

Scheda tecnica:

- Confezione: busta da 500g
- Scadenza: 24 mesi
- Ingredienti: farina di grano tenero tipo 1(70%), semola di grano duro, farina di soia integrale, farina di mais, semi di sesamo, farina di segale integrale, farina di germe di grano vitale (4%), semi di lino (2%), fiocchi d'avena (1,5%), semi di miglio (1,5%), fiocchi di orzo (1,5%)

## **Semintegrale**

Farina poco raffinata e macinata a pietra, ha un elevato contenuto di fibre e parti cruscali arrondate, per un un gusto più delicato rispetto ad una classica farina integrale.

Ricca di fibre, garantisce un buon assorbimento di acqua, ideale quindi per prodotti ben idratati e leggeri, con lievitazioni da 3 a 6 ore a temperatura ambiente. Inoltre, grazie alle parti cruscali arrotondate, l'impasto, dice l'azienda, in fase di stesura e manipolazione, non si strappa come le normali farine integrali.

La Semintegrale è ideale da usare per la preparazione di pani scuri, pizze, pasta fresca, torte e biscotti. Grazie alla buona quantità di fibra è in grado di apportare benefici alla nostra salute contribuendo alla prevenzione di diverse patologie, come diabete, malattie cardiovascolari e obesità.

Scheda tecnica:

- Confezione: busta da 500 g

- Scadenza: 24 mesi
- Ingredienti: farina di grano tenero integrale (50%), farina di grano tenero tipo 1, farina di germe di grano tenero vitale (4%)

**Ricetta:**

**Focaccia con cipolle caramellate e mandorle**

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