

Alimenti



Pizza Piuma

Per il pane da hamburger fatto in casa

Dal 1936 **Molino Vigevano** è un marchio specialista nell'ambito delle **farine speciali**, avendo creato con largo anticipo, rispetto agli orientamenti del mercato, **linee specializzate per tutti gli usi professionali**

Molino Vigevano non ha mai smesso di accompagnare i professionisti nel loro lavoro con un percorso di crescita fatto di attenzione, consulenza e servizio oltre che di prodotti ad alto contenuto di servizio ed elevato valore aggiunto.

Dal 2013 parte integrante del **Gruppo Lo Conte**, è un'azienda dinamica e sempre attenta alle tendenze di consumo.

In quest'ottica è stato analizzato l'indice di gradimento da parte di consumatori nei confronti dell'hamburger, di anno in anno in crescita. Un consenso collettivo che premia la cura nella scelta delle carni, delle farciture e delle salse. Troppo spesso, però, la qualità del panino, il cosiddetto "burger bun", che deve

contenere tutti gli ingredienti, viene messa in secondo piano, trasformando l'esperienza di mangiare un hamburger in una gara a tenere insieme i pezzi, senza sporcarsi. Ma oggi realizzare nel proprio locale un panino dall'ottima struttura, ma

allo stesso tempo soffice e gustoso, è semplicissimo. **Molino Vigevano** ha infatti messo a punto Pizza Piuma, una farina pensata per pani morbidi, semplici da realizzare e adatti allo stoccaggio in abbattitore. In questa farina di grano tenero tipo 00 sono miscelati particolari ingredienti naturali, come latte in polvere, lecitina di soia e malto, che

rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero: il nome Pizza Piuma non è stato dato a caso.



Da sottolineare inoltre il valore aggiunto di poter comunicare alla clientela che il pane è fatto in casa. Un plus che aumenta la percezione di qualità del prodotto e di tutto il locale e allo stesso tempo permette di risparmiare su tempi e costi grazie alla facilità con cui si realizzano panini e altre preparazioni morbide. La versatilità di Pizza Piuma permette infatti di sfornare focacce morbide, panini al latte e prodotti da rosticceria.

Pizza Piuma fa parte della linea Selezioni Speciali, che comprende Vesuvio, Grano Khorasan Kamut, Pizza Spolvero, Vera Napoli e Vera Napoli alla Soia. Farine di grano tenero ottenute da una selezione di grani pregiati e macinati capaci di esaltarne le qualità naturali.

 [cod 52512](#)

Molino Vigevano

via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (PV) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com