



## Molino Vigevano lancia tre nuove farine dedicate a tutti gli appassionati del mondo bakery: la Moreschina, la Semintegrale e la Risciola

*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*

Milano, 31 gennaio 2017 - 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.

Prezzo: € 2,50



### Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)



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.

Prezzo: € 2,50



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.

Prezzo: € 3,50



#### Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

#### Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)