

## aRoma è la nuova farina di **Molino Vigevano**, senza soia e ogm

LINK: <https://www.ristorazioneitalianamagazine.it/aroma-e-la-nuova-farina-di-molino-vigevano-senza-soia-e-ogm/>



aRoma è la nuova farina di **Molino Vigevano**, senza soia e ogm 3 Novembre 2021 Da specialità tipica romana a vero e proprio "must" delle pizzerie di tutta Italia. La P i n s a R o m a n a - caratterizzata da una base croccante e leggera, ideale per topping e farciture di tutti i tipi - ha conquistato il cuore (e il palato) di tantissimi, sia in Italia che all'Estero, ritagliandosi uno spazio notevole tra i trend culinari in più forte espansione. Ai consumatori piace per le sue caratteristiche di leggerezza, alta digeribilità e fragranza; caratteristiche rese possibili ovviamente da una sapiente lavorazione, mani esperte e... una farina di qualità! Lo sa bene **Molino Vigevano**, storico brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine professionali. Il molino ha deciso di partire proprio dall'ascolto e da un approfondito studio dei bisogni dei pizzaioli. Ha così dato vita ad una nuova ed esclusiva Farina all'interno

della sua linea Selezioni Speciali. Facilità di stesura, semplicità di lavorazione, alta capacità di assorbimento: questo è quello che i pizzaioli chiedono ad una farina per Pinsa; e **Molino Vigevano** ha deciso di accontentarli lanciando - da Novembre 2021 - aRoma, una farina per pinsa e teglia... destinata a fare Storia! aRoma, la nuova farina di **Molino Vigevano** aRoma infatti è l'unica farina per Pinsa e Teglia Romana senza soia, adatta quindi agli intolleranti a questo legume, senza ogm e senza retrogusto dolciastro tipico della soia. A garantire le caratteristiche note di friabilità, gusto e fragranza tipiche della pinsa, ci pensa un'originale combinazione di Germe di Grano e Fibra Vegetale, esclusiva **Molino Vigevano** ideata proprio per esaltare il sapore e la croccantezza del prodotto finale. Da ultimo, la presenza della Farina di Riso Termotrattata, che garantisce alta capacità di

assorbimento e idratazione min. dell'85%. Grazie alla presenza di questi elementi è facile intuire come il lavoro di qualsiasi professionista si semplifichi e si velocizzi. Infatti, obiettivo di **Molino Vigevano** è proprio quello di rivolgere aRoma non solo ai pinsaioli più esperti. Ma anche a tutti i pizzaioli e gestori di locali ristorativi che intendono allargare il proprio business. Andando così a cogliere quello che, a tutti gli effetti, si è trasformato da prodotto povero della cucina romana a Food Trend più richiesto del momento. Vuoi ricevere maggiori informazioni su **Molino Vigevano**?  
div.banner\_wrapper" data-c y c l e - p a u s e d = " " > div.banner\_wrapper" data-c y c l e - p a u s e d = " " >