

Molino Vigevano punta su Pinsa e Teglia Romana

LINK: <https://www.italiaatavola.net//alimenti/farina-pasta-riso/2022/4/27/molino-vigevano-punta-su-pinsa-teglio-romana/86260/>



Molino Vigevano punta su Pinsa e Teglia Romana La nuova farina 'aRoma' è senza soia e ogm, perfetta per chi ha intolleranze o ricerca un prodotto ipocalorico. Realizzato anche il restyling dei sacchi destinati all'Horeca: a ogni farina il suo colore SALVA NEL TUO ARCHIVIO 27 aprile 2022 | 19:07 Identità Golose ALIMENTI **Molino Vigevano** punta su Pinsa e Teglia Romana La nuova farina 'aRoma' è senza soia e ogm, perfetta per chi ha intolleranze o ricerca un prodotto ipocalorico. Realizzato anche il restyling dei sacchi destinati all'Horeca: a ogni farina il suo colore 27 aprile 2022 | 19:07 Debutto al Congresso di Identità Golose per **Molino Vigevano**, azienda del Gruppo Lo Conte che ha Milano ha presentato le novità dedicate all'universo Horeca, comunicando un concetto di fondo, la semplicità, alla base di formulazioni innovative e ingredienti di alto profilo in grado di agevolare i professionisti nel lavoro

quotidiano. Spicchi di Pinsa Romana realizzata con la nuova farina aRoma Facile da lavorare Di rilievo il lancio di "aRoma", la nuova farina per Pinsa e Teglia Romana, con germe di grano vitale macinato a pietra e un'innovativa fibra vegetale, ideale per le alte idratazioni. È senza soia, adatta agli intolleranti, con riso termotrattato che garantisce un'alta capacità di assorbimento e idratazione minima dell'85% e con germe di grano vitale. Un prodotto che è garanzia di performance e facilità di utilizzo. Pensato non solo per gli operatori più esperti, ma per tutti i pizzaioli e i gestori di locali che intendono allargare il proprio raggio d'azione. I nuovi colori dei sacchi identificano la farine di **Molino Vigevano** Forte identità visiva Importante anche il restyling dei sacchi destinati all'Horeca, realizzato in collaborazione con Goodmind - Gruppo Pinfarina. Un progetto che nasce dalla volontà di

creare una forte identità visiva attraverso l'uso del colore: a ogni farina il suo colore. Un'immagine più chiara, moderna e d'impatto in grado di trasmettere il posizionamento premium dell'intera gamma. Ogni sacco è dotato di Qr Code che permette di entrare nel mondo di **Molino Vigevano**. Migliorata anche la resistenza per contrastare il problema delle rotture. **Molino Vigevano** Via dell'Artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) Tel. 0384 2 9 8 4 7 9 www.molinovigevano.it © Riproduzione riservata