



Il *bello* del *buono* con **Molini Spigadoro**

Colore, gusto e qualità presso lo stand Sigep dell'azienda di bastia Umbra

"S *i mangia prima con gli occhi, poi con l'anima e poi con il cervello!"*

Molini Spigadoro fa suo questo slogan portando avanti la propria attività all'insegna dell'innovazione continua, guardando sia all'eccellenza e alla qualità sia all'aspetto dei prodotti, dalla pizza al dolce. Gli ingredienti utilizzati sono spesso usati già in cucina, ma l'azienda li introduce in modo creativo nella panificazione, in pizzeria o in



pasticcERIA. Ingredienti che ricordiamo sono sempre assolutamente naturali. È il caso di **Canapa Sativa, Riso Venere e Riso Rosso**, i pack presentati all'ultimo Sigep nella versione professionale da 10 kg e che l'azienda suggerisce a chi vuole rendere creativo il proprio impasto. Molini Spigadoro ha selezionato tre colture



diverse, prive di glutine, accomunate dalla presenza di caratteristiche nutrizionali, di gusto e colore. Sono proposte sia pure (senza glutine), sia in mix con farina Tipo 1 (pronte per essere già lavorate).

Gusto RED, YELLOW, PINK e GREEN sono fatti per innamorarti, ingredienti selezionati solo da frutta e verdura.

Al Sigep l'azienda di Bastia Umbra ha mostrato ai professionisti anche molte altre referenze, per dare colore ai vostri impasti, sempre in modo naturale: **Chef in Black Gusto e Colore** è la linea esclusiva di ingredienti alimentari che usando le proprietà coloranti di frutta e verdura aggiunge un tocco di bellezza ai vostri prodotti. **GUSTO GREEN** è a base di alga Spirulina (*Arthrospira platensis*) e Cartamo (*Carthamus*



tinctorius L.); **GUSTORED** è a base di barbabietola comune (*Beta vulgaris* L.); **GUSTOYELLOW** è un concentrato a base di Zucca (*Cucurbita maxima* L.); **GUSTO PINK** è un concentrato a base di patata dolce, ravanella e ciliegia.

Super crema Nutridea, un impasto ancora più lavorabile

Fra le referenze innovative dell'azienda anche quest'ingrediente a base di crusca e germe fermentati con fermenti lattici. Questo prodotto è un valido aiuto per chi impasta: migliora l'elasticità e lavorabilità del prodotto, nonché la sua conservazione nel tempo, mantenendo profumo, consistenza e gusto. I benefici dei prodotti fermentati sono noti sin dall'antichità, ma grazie alle odierne tecnologie è possibile arricchire l'impasto con un semplice gesto. Questo ingrediente aggiunge naturalmente fibra solubile, enzimi, vitamine antiossidanti, acido lattico: 50 o 100 grammi di Super crema Nutridea in 1 kg di farina, rendono l'impasto finito assolutamente migliore e il prodotto finito più ricco di sapore, profumo e digeribilità.

