

Molino Vigevano presenta la Farina di Mais Antico Corvino dedicata alla ristorazione

Data: 05/02/2019
Fonte: Ristorazione Italiana Magazine
Link: <https://www.ristorazioneitalianamagazine.it/vigevano-farina-mais-antico-corvino/>

Molino Vigevano presenta la Farina di Mais Antico Corvino dedicata alla ristorazione

5 Febbraio 2019

Continua l'impegno di Molino Vigevano per la riscoperta di cereali antichi con una referenza in esclusiva: la farina macinata a pietra di un mais antico, coltivato in Italia nell'area del cremonese

Molino Vigevano, il brand del Gruppo Lo Conte leader di mercato nel segmento delle farine speciali, lancia una nuova linea di farine pensata ad hoc per il **mondo della ristorazione**. Ideata e realizzata per semplificare il lavoro di ogni professionista, "Farine per la ristorazione" comprende quattro nuove referenze.

Il prodotto di punta della linea è la **Farina di Mais Antico - Mais Corvino**, unica nel suo genere, con antiossidanti che superano di venti volte quelli presenti nel mais tradizionale, con il 50% in più di proteine e il 20% in meno di carboidrati. Naturalmente senza glutine, la farina di mais corvino si contraddistingue per il sapore rustico, intenso e leggermente affumicato, per la texture puntinata di nero, e per il colore acceso fra il giallo e l'arancione. È ideale per preparare polenta e arricchire gli impasti di pane e pizza.

"I prodotti di questa nuova linea sono il frutto dell'applicazione della vision e della mission che da sempre contraddistingue Molino Vigevano - spiega Elisabetta Palumbo, marketing & communication manager di Molino Vigevano - Abbiamo voluto sottolineare il nostro impegno nella riscoperta di cereali antichi e di valorizzazione del territorio, iniziato qualche anno fa lanciando nel 2019 la farina di Mais Corvino. Questo prodotto se addizionato in percentuale che varia dal 10 al 20 per cento alla farina che si utilizza normalmente, consente ai pizzaioli di proporre con semplicità un impasto alternativo ai propri clienti. Per semplificare il lavoro dei maestri pastai invece, abbiamo lanciato la farina per pasta con germe di grano vitale, che permette di lavorare la pasta fresca facilmente e velocemente, apportando all'impasto e ai prodotti finiti elasticità, tenuta in cottura nonché profumi e gusto unici e valori nutrizionali maggiori rispetto a una comune farina bianca".

La linea di Molino Vigevano

La linea si compone di altre tre farine dedicate al mondo professionale: la **Selezione di Farine di grano tenero per pasta fresca** nata da un'attenta selezione di grani pregiati e germe di grano vitale per donare ai prodotti finiti elasticità, gusto e un colore giallo sempre dorato, anche dopo l'essiccazione o la conservazione dell'impasto in celle frigorifere. Il gusto è rotondo e corposo, gli impasti sono ruvidi e di veloce cottura, particolarmente indicati per preparare pasta all'uovo e pasta fresca, trafilata e ripiena; la **Farina di Grano tenero tipo "0" multiuso**, adatta ad ogni uso, per realizzare pane fragrante e prodotti da forno, per addensare salse e per ricette che prevedono l'impiego di farina in generale, e la **Farina per Fritture**, realizzata con materie prime di pregio, come la farina di grano tenero tipo "1", la semola rimacinata di grano duro, l'amido di frumento e del lievito istantaneo, è particolarmente indicata per chi predilige farine per frittiture croccanti, dorate e leggere grazie al minor assorbimento di olio.

Articolo originale:

<https://www.ristorazioneitalianamagazine.it/vigevano-farina-mais-antico-corvino/>