



MISCELA 7 CEREALI

7 GRAIN MIX

Semilavorato per prodotti da forno
Semi-processed mix for baked goods



LA RICERCA DELL'EQUILIBRIO PERFETTO
IN SEARCH OF THE PERFECT BALANCE

SAPER FAR FARINA DAL 1875

MISCELA 7 CEREALI

Semilavorato per prodotti da forno

LA RICERCA DELL'EQUILIBRIO PERFETTO

La ricerca dell'**eccellenza**, che contraddistingue Molini Pivetti da più di 140 anni, si esprime costantemente nella creazione di **prodotti innovativi**, capaci di rispondere puntualmente ai trend di mercato e capaci di soddisfare le esigenze dei professionisti sempre più orientati al naturale e all'utilizzo di prodotti **genuini** e privi di **additivi**.

Il nuovo mix di 7 cereali della linea Professional Pivetti si distingue nel mercato dei semilavorati grazie all'attenta selezione delle materie prime e al perfetto **equilibrio di sapori tra tutte le farine impiegate**.

Nella miscela 7 Cereali sono presenti:

Farina di Grano Tenero, Farina di Farro, Farina di Grano Saraceno, Farina di Sorgo, Farina di Riso, Farina Avena e Farina di Segale.

Disponibile nel formato da 5 kg, la nuova miscela creata è un mix 100% naturale da usare in purezza, ideale per più preparazioni: Panificazione diretta, Focacce, Pizza (pref. con idratazione sino al 70%), Pasticceria classica (escluse grandi lievitazioni).

7 GRAIN MIX

Semi-processed mix for baked goods

IN SEARCH OF THE PERFECT BALANCE

The search for excellence that has distinguished Molini Pivetti for the last 140 years is constantly expressed through the creation of **innovative products** that effectively respond to market trends and that meet the needs of professionals increasingly oriented towards natural ingredients and the use of **genuine, additive-free** products.

The new 7 grain mix from the Pivetti Professional line stands out in the market of semi-processed flours for the careful selection of raw materials and a perfect **balance of flavours of all the flours used**.

The 7 Grain mix includes:

Soft Wheat Flour, Spelt Flour, Buckwheat Flour, Sorghum Flour, Rice Flour, Oat Flour, Rye Flour.

Available in a 5 kg size, the new mix is a 100% natural blend ready for use, ideal for a range of preparations: direct bread-making, Focaccia, Pizza (preferably with hydration not up of 70%), classic Pastry products (excluding long-rise).

Molini Pivetti

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo - Ferrara

+39 051 900003

info@pivetti.it

www.molinipivetti.it

Seguici su



@moliniPivetti



@moliniPivetti

