

Panini e pane pita: c'è la farina su misura



Si tratta di KebabBread, è ideale per la lavorazione artigianale classica, ma anche per le moderne esigenze e le nuove tecnologie. Per kebab soffici e morbidi. Ci ha pensato Molino Dallagiovanna

kebabBread
الكباب

Una novità fresca, fresca di Sigep, dove ha subito incontrato l'interesse degli operatori professionali. Sì perché Molino Dallagiovanna si sa muovere sul mercato, forte quasi di due secoli di mestiere e passione che hanno dato vita a un'azienda

(www.dallagiovanna.it) che, accanto a fasi antiche della produzione di farine, affianca sistemi e tecnologie all'avanguardia. È un fiuto innato nel dar vita a farine speciali in grado di soddisfare ogni singola esigenza del mondo dell'arte bianca. Ed è proprio il caso del

prodotto innovativo lanciato a Rimini, la Farina KebabBread. Studiata appositamente per la produzione di panini e pane pita per kebab, è ideale per la lavorazione artigianale classica, ma anche per le moderne esigenze e le nuove tecnologie dell'epoca contemporanea. Regala un impasto morbido ed equilibrato, che può facilmente essere arricchito con lievito e latte e può essere lavorato con i macchinari moderni, conservato e lasciato riposare senza cambiamenti delle proprietà fondamentali né dei valori nutrizionali. Per kebab soffici e morbidi, con il profumo e il gusto della tradizione. Perfettamente in linea con un mercato in forte espansione. ●