



La Linea biologica e biodiversa QB-Qualità Bio di Molino Grassi

Farine in passerella

Novità e show cooking per tutti i gusti animano lo **stand 034** presso il **padiglione B5** di **Sigep 2015**. Qui dal 17 al 21 gennaio **Molino Grassi** presenta a chef, pizzaioli e agli operatori dell'universo horeca grani antichi e moderni miscelati per ottenere solo farine d'eccellenza biologiche e biodiverse. Protagonisti indiscussi, che rappresentano i "sapori" delle 6 farine della **Linea biologica e biodiversa QB-Qualità Bio: Multicereali, Montana, Einkorn, Kamut, Kronos, Grano del Miracolo**. Ultimo nato nell'azienda parmense, Grano del Miracolo è un **grano biodivero**, tenero

e con un **basso contenuto glutinico**. Un progetto e una produzione che sono emersi dalla volontà di "custodire" la propria cultura alimentare e territoriale attraverso il recupero di grani antichi e biodiversi.

PANI, PIZZE, FOCACCE

Molino Grassi, infatti, da tre generazioni ricerca e utilizza solo le migliori materie prime per offrire ai propri clienti una **gamma di prodotti superiori in termini di qualità e valori nutrizionali**. Radicata sul territorio parmense, l'azienda sviluppa e coltiva grani antichi e moderni

Molino Grassi presenta a Sigep la Linea biologica e biodiversa QB-Qualità Bio e celebra le vincitrici 2015 del contest "Impastando sImpara-Blogger Love QB"



nei campi della Food Valley italiana, collaborando con l'intera filiera per garantire solo prodotti di qualità superiore. Sempre nell'ambito di Sigep, il 20 gennaio Molino Grassi celebra la chiusura della **seconda edizione del contest "Impastando sImpara-Blogger Love QB"**, che vede protagoniste di uno speciale show cooking con Ezio Marinato, le tre vincitrici della competizione lanciata in ottobre attraverso il blog dell'azienda, Impastando sImpara-Non di solo pane. Tutti i giorni, inoltre, **Ezio Marinato e Cristian Zaghini**, docenti presso **Impastando sImpara, la scuola di panificazione** voluta da Molino Grassi nel 2010, realizzano pani, pizze e focacce con le farine biologiche e biodiverse della Linea QB-Qualità Bio. Formazione ad alta caratura. ●



Le vincitrici dell'edizione 2014 del contest "Impastando sImpara-Blogger Love QB"