



▼  
**MOLINO GRASSI**  
**Un tipo davvero forte**  
[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)

Sarà la Farina Biologica macinata a pietra Tipo 1 Forte il prodotto di punta presentato in occasione del Sigep 2019 dal Molino Grassi. Nata dalla ricerca Molino Grassi, la "Forte" è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. Si tratta dunque di una farina biologica e attenta alle moderne esigenze nutrizionali, perfetta per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.

▼  
**MOLINO QUAGLIA**  
**I profumi del grano macinato fresco**  
[www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

Petra® Molino Quaglia si presenterà a Sigep 2019 con uno spazio diverso da tutti i precedenti, disegnato per immergere gli ospiti nell'esperienza completa e reale del grano che diventa farina e poi cibo cardine della dieta mediterranea. All'interno, 6 soste per conoscere le novità di Petra®, prima tra tutte la farina Petraviva®, rivoluzionaria in tutti i sensi, e l'annata 2018 della Evolutiva, la prima farina italiana da coltivazione biologica del miscuglio di grano tenero Solibam Li Rosi.



+

**Padiglione D5,  
 Stand 076**

+

**Padiglione B5,  
 Stand D5**



**Padiglione B7,  
 Stand 030**

▼  
**MOLINO RACHELLO**  
**7 cereali dalle straordinarie proprietà**  
[www.molino Rachello.it](http://www.molino Rachello.it)

La novità presentata al Sigep da Molino Rachello sarà "Sette G", una farina multicereali nata dall'unione di grano tenero e duro, Triticum, farro, avena, segale e riso; 7 cereali dalle straordinarie proprietà nutrizionali esaltate ancora di più dalla nota decisa del germe di grano. Disponibile anche nella versione interamente biologica, questo mix funzionale è pensato per la preparazione di prodotti da forno fragranti e più digeribili. Sarà possibile scoprire questa farina presso lo stand del Molino Rachello, dove diversi professionisti proporranno la loro declinazione della Sette G e delle Farine di Oasi attraverso prelibate preparazioni che spazieranno dalla panificazione alla pizza in pala.