

# ECCO PAN DI SPAGNA, BIOLOGICA E DA GRANO 100% ITALIANO

A cura della redazione - Photo courtesy Molino Grassi

REFERENZA DELLA LINEA “LA PASTICCERIA BIO” DI MOLINO GRASSI, È UNA FARINA DI MEDIA FORZA, IDEALE PER PRODURRE MASSE MONTATE. UNA SOLUZIONE DEDICATA AD UNA CLIENTELA SEMPRE PIÙ ATTENTA AGLI INGREDIENTI SANI E VICINI ALLE PROPRIE RADICI



**Un Pan di Spagna preparato con farina bio e italiana**, per clienti che ricercano una lista ingredienti sempre più pulita: è in questa direzione che va la farina “Pan di Spagna” de “La Pasticceria Bio” di Molino Grassi. Di media forza, è perfetta per la produzione di masse montate, come Pan di Spagna appunto, ma anche plum-cake e muffin. Le sue proprietà permettono di inglobare grandi quantità di aria per ottenere impasti morbidi, elastici ed omogenei; inoltre l’ottima capacità di assorbire liquidi assicura un prodotto finito soffice e uniforme.

## LA PASTICCERIA BIO

“Pan di Spagna” fa parte de “La Pasticceria Bio”, una linea firmata Molino Grassi che comprende cinque farine tutte biologiche e da grano 100% italiano, per dolci in grado di conquistare il pubblico odierno sempre più attento a una proposta di qualità, ma anche più sana e vicina alle proprie radici.

«Da sempre Molino Grassi è attenta al mondo del bio, mercato che ormai rappresenta una vera e propria realtà per il consumatore finale. – racconta Pierluisi

gi Sapiente, brand ambassador Molino Grassi – Sul mercato fino ad ora era possibile trovare farine biologiche ma ancora mancava una linea tecnica dedicata alla pasticceria.

Questa nuova gamma di farine nasce con lo scopo ben preciso di dare la possibilità a tutti di lavorare con farine biologiche da grano 100% italiano, senza mettere in difficoltà gli operatori o dover rivedere gli standard produttivi. Sono appunto farine tecniche con miscele di grani adatti all’utilizzo in pasticceria».

Le farine de “La Pasticceria Bio” sono “Frolla”, “Pan di Spagna”, “Sfoglia”, “Croissant” e “Lievitati”, ciascuna con forze diverse per soddisfare le più svariate necessità di pasticceria. Obiettivo: offrire ad ogni professionista l’opportunità di realizzare prodotti a favore di una domanda che in modo crescente predilige ingredienti italiani ed etichetta pulita.



[lapasticceriabio.it](http://lapasticceriabio.it)