



MISCELA DI FARINE DI GRANO TENERO

IN3

MICRONUTRIENTI, GERME 100% VITALE, FIBRE
USO PROFESSIONALE

IN3 è ottenuta dalla **lavorazione integrale del cereale**, mantiene così **crusca** a scaglia larga e fine, **fibre** e **germe** di grano vitale al 100%. Ha una personalità ricca di sfumature.

FUORI DAGLI SCHEMI e dalle classificazioni perché ha un **contenuto di ceneri** (ovvero *sali minerali*) **superiore allo 0,95% ma inferiore all'1,30% delle integrali**.

Un prodotto assolutamente nuovo, nato dalla collaborazione di **Molino Magri**, impegnato da anni nell'implementazione della macinazione a bassa raffinazione, e **Marco Quintili** specialista della pizza contemporanea.

IN3 segue un percorso volto alla ricerca di processi più naturali, attraverso macinazioni più grezze che, rispettando le parti più pregiate del frumento e le sue qualità organolettiche, consentono di ottenere farine in cui vengono preservati i **micronutrienti** degli strati nobili del chicco, quale lo strato aleuronico (*proteine, vitamine, sali minerali, polifenoli*) e il **germe** (*acidi grassi essenziali, vitamine E e B, minerali*) oltre alle **fibre** delle parti cruscali.

IN3 coniuga **ottime caratteristiche nutrizionali** ad una **maggior lavorabilità** rispetto alla farina integrale, per un prodotto finale **rustico**, ricco di fibre, **profumato** e **scioglievole**, dal **gusto intenso** e dal **colore più scuro** rispetto ad impasti realizzati con farine di Tipo 1 e 2.

Ideale per impasti a media e lunga lievitazione W 330-360.



SACCO
A VALVOLA

25 KG

 **molinomagri**
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY