



Nasce un nuovo piacere quotidiano

Tutto il buono del grano + il sapore inconfondibile e le proprietà benefiche della segale, per un'alimentazione + gustosa, + genuina, + equilibrata. **Vitala + Segale**, la nuova miscela di farina di frumento tipo 2 e farina di segale integrale, vi regala il piacere di sfornare ogni giorno un pane speciale e fragrante, ricco di profumi intensi e nutrienti preziosi.

Vitala
+ Segale è:

- **100% Italiana** Dai grani migliori una lavorazione tutta italiana, affidabile e inimitabile.
- **Completa** La macinazione dolce e graduale del frumento preserva il germe e conserva tutti i nutrienti del chicco.
- **Ricca** di fibra e fonte di fosforo, magnesio e rame.
- **Conveniente** Assorbe più acqua e dà maggiore resa in pane.
- **Ad alta panificabilità** Mentre la segale è solitamente di difficile lavorazione, con Vitala+Segale l'impasto diventa di facile esecuzione.
- **In comodi sacchi** da 5 kg.

Per produrre ogni tipo di pane :

- **Genuino** come quello di una volta, non necessita di additivi alimentari.
- **Morbido** più a lungo.
- **Dal gusto tipico** e appetitoso, anche senza aggiunta di condimenti.
- Un nuovo sapore **anche per grissini, focacce e pizze rustiche.**



Vitala
+ Segale

Una dieta varia ed equilibrata associata ad uno stile di vita attivo aiuta a mantenersi in buona salute.

Vitala + Segale completa la linea  **Delicata, Omnia, Forte**



Prodotta da: Nova S.p.A. - regione mulini, 26 - 15023 Felizzano (Al)
Tel 0131 791680 - Fax 0131 791772 - info@molinivalente.it - www.molinivalente.it