

Gusto e valore nutrizionale: i plus di Vitala+

“Pur restando ancora contenute nei volumi complessivi, nel corso del 2022 le vendite di miscele e mescole dedicate alla pasticceria hanno registrato un aumento che ci fa ben sperare per il futuro”

esordisce **Riccardo Rinaldi, Responsabile commerciale Molini Valente**, nel confermare un trend in crescita, legato soprattutto alla richiesta di prodotti moderni e innovativi, con garanzie in termini di clean label. “Proprio quello che sta alla base della nostra filosofia”.

Per Rinaldi, il canale pasticceria mostra di prediligere le miscele della Linea Vitala+, a base di farina tipo 2, facilmente lavorabili e affidabili. “Si prestano alle più svariate preparazioni e offrono l’equilibrio ideale tra bontà e valore nutritivo”

aggiunge, elencando le più richieste: Vitala+ 7 Cereali, Vitala+ Riso Venere e Vitala+ Orzo e Avena per croissanterie e lievitati in generale, mentre per tutti i prodotti non lievitati ha ottimo riscontro Vitala+ Grano Saraceno.

“La nostra ricerca non si ferma mai - conclude Rinaldi -. Partendo dalle



Riccardo Rinaldi, Responsabile commerciale Molini Valente

attuali linee Vitala+ e Vitala Zen, grazie alla collaborazione con i nostri brand ambassador, stiamo lavorando a tante novità, mantenendo come punto fermo l’assenza di prodotti chimici e una lavorazione esclusivamente interna all’azienda. In questo senso, il moderno impianto di termo-trattamento appena attivato nel nostro stabilimento, costituisce la più grande innovazione: permette un delicato trattamento termico di tutti i componenti, per ottenere i migliori benefici in termini di conservabilità e salubrità dei prodotti”.