



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera ha prodotto La Rustica macinando il grano come una volta, lentamente e nel rispetto della sua natura. Questa farina, ricca di fibre e germe di grano, contiene Omega 3, Omega 6 e vitamine A, E e D che sono antiossidanti e contrastano i radicali liberi. La panificabilità è notevole e durante la cottura il germe di grano sprigiona profumi e sapori deliziosi. È indicata per ogni tipo di preparazione sia dolce che salata.

Dal 1670

LA RUSTICA

CON PURO GERME DI GRANO



Quali sono i nostri prodotti?

LINEA "LA RUSTICA"

1Kg

25Kg

Farina Tipo "2"

Una farina ad alto contenuto di fibre adatta ad una vasta gamma di prodotti. Eccellente per la panificazione, è ottima anche per tutti i prodotti da forno, per la pizza e per la focaccia casereccia.

W 380 P/L 0,65 15% di proteine



Com'è fatta?
“LA RUSTICA”



Abbiamo creato “La Rustica” con lo scopo di portare
I SAPORI DEL PANE DI UNA VOLTA

SULLA TUA TAVOLA

*La miscela di pregiati grani
di forza macinati naturalmente,*

**la rende ideale per lunghe lievitazioni
e conferisce al pane profumo e sapori autentici.**



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera è una realtà solida e affermata da sempre vicina agli agricoltori, al territorio e ai propri clienti. Promuoviamo e privilegiamo la genuinità dei nostri prodotti selezionando attentamente produttori e materie prime, che misceliamo con cura e dedizione. Siamo efficienti nella logistica, rapidi nelle risposte, efficaci nei risultati. Ma soprattutto siamo un'impresa di persone che da sempre fanno il proprio lavoro con attenzione, dedizione e amore per la farina. Questo è ciò che sappiamo fare meglio.

Contatti
Molini di Voghera S.p.A.
Strada Retorbido, 18
27058 Voghera (PV) ITALY
tel +39 0383 41320
info@molinidivoghera.it
www.molinidivoghera.it



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

**LA
RUSTICA**
CON PURO
GERME DI GRANO

