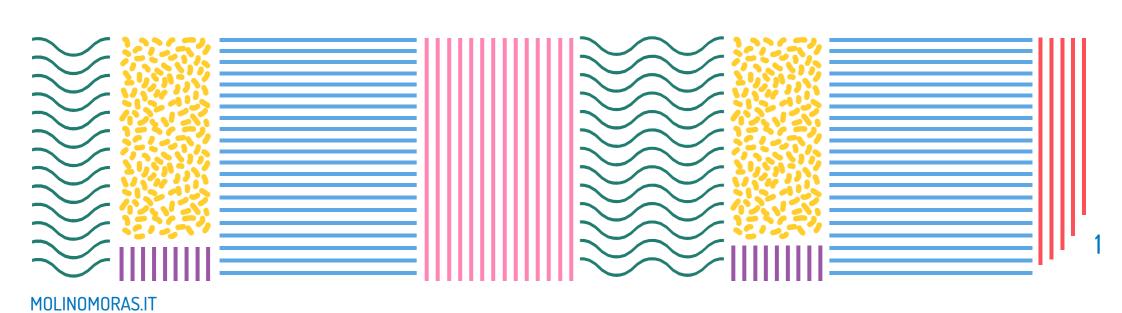
AmorBimbi: la farina per grandi e bambini







La farina AmorBimbi

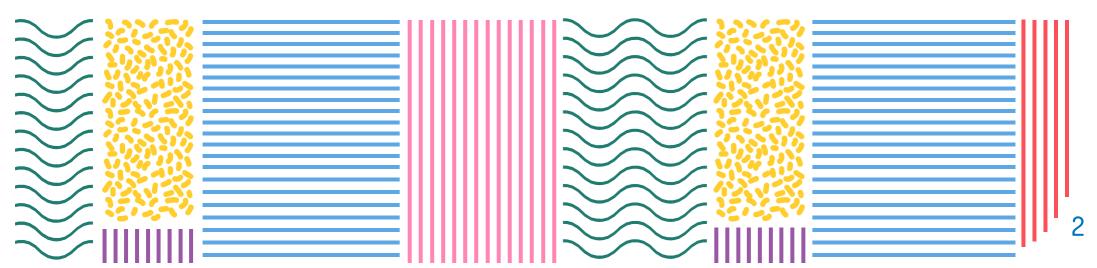




Farina di grano tenero Tipo 0 dedicata ad un'alimentazione sana di grandi e bambini a partire dai 3 anni di età.

PES0	25kg
TIP0	"0"
W	250-280
SHELF LIFE	9 mesi

Farina realizzata con grano biologico 100% italiano e certificata zero glifosato, zero pesticidi e per la riduzione del 80% di micotossine rispetto al limite massimo fissato per legge dall'Unione Europea.



La ricerca scientifica ISS e le certificazioni



AmorBimbi è il frutto di un triennio di ricerca con il supporto tecnico e scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità e possiede:

- la certificazione STP 88 per una riduzione dell' 80% di micotossine rispetto al limite massimo fissato dall'UE;
- le certificazioni STP 77 per l'assenza di pesticidi e STP 84 per l'assenza di glifosato;
- la certificazione ISO 22005 per la tracciabilità di filiera, il grano utilizzato è biologico e 100% italiano.

Ogni camion viene analizzato con attenzione meticolosa per poter portare in tavola solo prodotti altamente sicuri e controllati.



MOLINOMORAS.IT

L'offerta AmorBimbi

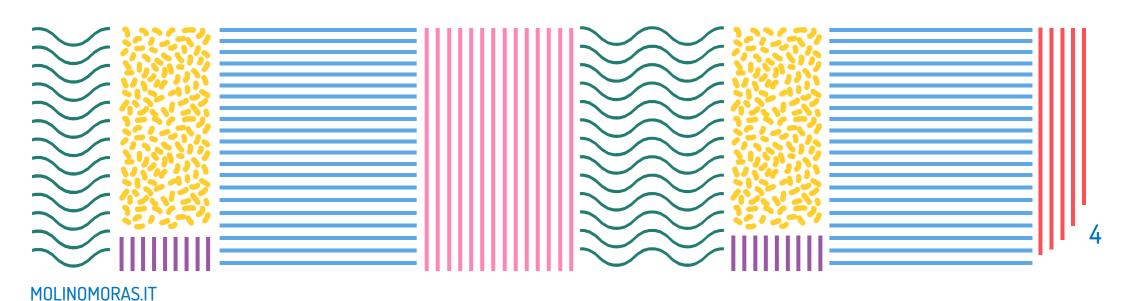


Il tuo locale è un luogo per famiglie? Vuoi proporre un impasto speciale?

Con l'acquisto della farina AmorBimbi per la tua attività riceverai:

- 1 sacco omaggio ogni 10 sacchi acquistati.
- 1 vetrofania Molino Moras AmorBimbi
- 150 tovagliette + colori kit dedicato ai bambini (da riassortire in base alle quantità di farina AmorBimbi acquistata).
- 50 sacchetti AmorBimbi da consegnare come omaggio ai clienti
- Poster AmorBimbi
- Descrizione prodotto e progetto AmorBimbi da inserire nel menù

Prezzo 2,80 euro al kg





pensata per voi

Mycotoxins -80%*



Per promuovere un'alimentazione attenta e consapevole di grandi e bambini a partire dai 3 anni di età.

amorbimbi.it



500g



Ricetta Pizza



Ingredienti:

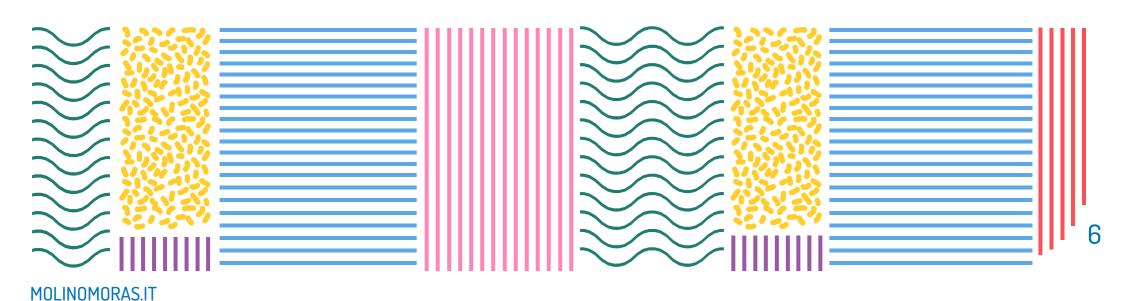
- 1000g farina AmorBimbi
- 600/700g acqua fredda
- 2g lievito di birra secco
- 30g sale
- 25g olio evo
- q.b. granito per lo spolvero

Procedimento

Impastare metà farina con l'acqua e il lievito, quando si sarà formato un impasto cremoso lasciare riposare un'ora circa (autolisi), dopodiché aggiungere la restante farina, l'olio ed infine il sale.

Impastare il tutto e lasciare riposare per un'ora circa, formare le palline e mettere a lievitare possibilmente in cassetti appositi in frigorifero per 24 ore.

Togliere dal frigo circa un paio di ore prima del servizio e lasciare a temperatura ambiente prima di stendere l'impasto.





T. +39 0432999006 moras@molinomoras.it molinomoras.it

