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.

PESO.....25kg

TIPO .....”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.

PRODOTTO CERTIFICATO DNV·GL STP 88 CONTROLLO DI RIDUZIONE DI MICOTOSSINE

PRODOTTO CERTIFICATO DNV·GL STP 84 ASSENZA GLIFOSATO

PRODOTTO CERTIFICATO DNV·GL STP 77 ASSENZA PESTICIDI

PRODOTTO CERTIFICATO DNV·GL ISO 22005

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

MORAS®

Scegliamo ogni giorno una farina 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

*Rispetto al limite di legge

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.

MORAS

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