



Comunicato stampa

CIBUS CONNECT
LA LINEA DI FARINE LE DIVINE DI MOLINO DALLAGIOVANNA
SELEZIONATA TRA I "PRODOTTI INNOVATIVI" 2019

Milano, 1 aprile 2019

Durante le due giornate di Cibus Connect, Molino Dallagiovanna, assieme al Maestro Pizzaiolo Pino Arletto, sarà presente per dimostrare le caratteristiche delle farine del Molino piacentino. Per farlo, il Maestro Pizzaiolo, interpreterà la pizza attraverso l'utilizzo di due linee di farine: la nuovissima: "LeDivine" che nasce come tributo dell'azienda all'italianità e la linea Nobilgrano, arricchita con germe di grano.

Dal 10 al 11 Aprile, presso il padiglione 6, stand J041, in partnership con **Delicius** (azienda leader nella produzione di filetti d'acciuga), e **Steriltom** (leader nella polpa di pomodoro), Molino Dallagiovanna farà vivere la vera esperienza della pizza firmata Pino Arletto che proporrà diversi abbinamenti con i prodotti delle 3 aziende.

La linea di farine LeDivine in particolare è stata selezionata dalla giuria del Gruppo Food come "Prodotto Innovativo" e oltre ad essere ospitata sul portale dell'evento, comparirà anche all'interno della vetrina espositiva "Cibus Innovation Corner", e nel catalogo in distribuzione a Cibus, accanto ad altri 100 prodotti selezionati. Realizzata solo con grano italiano e ispirata al cinema e all'universo femminile, LeDivine viene prodotta in tre varianti di Tipo 00 - Sofia, Monica e Anna- ideali per tutte le esigenze del professionista dell'arte bianca.

Ufficio stampa
Simona Sansonetti
Freedot srl – Milano
press@freedot.it

Molino Dallagiovanna dal 1832 produce farine attraverso la lavorazione del migliore grano selezionato personalmente dalla famiglia Dallagiovanna, sia in Italia che nel mondo. Il Molino rappresenta oggi una realtà produttiva complessa in grado di presidiare ogni fase del processo di lavorazione, dalla selezione del grano -con accordi diretti con i produttori- al lavaggio della

MOLINO DALLAGIOVANNA
Via Madonna del Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense

Tel: +39 0523 787155
Fax: +39 0523 787450
Web: www.dallagiovanna.it



materia prima, fino al prodotto finito e consegnato nelle migliori pasticcerie e forni di tutto il mondo. Una realtà in cui si fondono perfettamente l'antica sapienza sul prodotto con l'alta tecnologia ampiamente rappresentata nello storico stabilimento produttivo nella campagna piacentina, all'avanguardia nel settore. Le farine Dallagiovanna sono il risultato della miscelazione di farine da grani macinati in purezza per garantire un prodotto con elevate caratteristiche nutrizionali e prestazioni tecniche apprezzate dai maestri dell'Arte Bianca di tutto il mondo.