Forni MILLENNIAL e farine naturali per una panificazione a 360°

Il mondo della panificazione vive oggi un momento di grande sviluppo e l'attenzione ad ingredienti di alta qualità è quanto mai fondamentale. Eka Chef Academy è lieta di poter collaborare con Molino Rachello, un'azienda veneta che da oltre 100 anni produce farine naturali e freschissime con metodi di lavorazione in grado di conservare intatti tutti i principi nutritivi dei cereali. Durante l'evento del 5 febbraio, nella sala degustazione Tecnoeka, gli esperti del Molino Luca Visentin e Michael Sartor, prepareranno una selezione di pane, pizze, focacce e dolci con l'aiuto dei forni Millennial. Gli esperti ci spiegheranno tutti i benefici sia per il palato che per la salute che si ottengono con la scelta di materie prime ricercate. Il Molino Rachello, infatti, cura tutte le fasi della produzione delle farine nei minimi dettagli, partendo da sementi antiche non OGM coltivate in maniera biologica. Si ottengono così prodotti finali digeribili anche per chi soffre di intolleranze alimentari. Alla Eka Chef Academy, l'attenzione e la cura per materie prime naturali, biologiche e freschissime incontrano l'evoluzione tecnologica dei forni Millennial. I tre brevetti tecnologici del nuovo top di gamma, Airflowlogic, Humilogic e Drylogic, assicurano un controllo totale dell'umidità presente in camera di cottura per dei risultati ottimi ed omogenei. Uno sforzo 100% Made in Italy che caratterizza entrambe le aziende, attente a rispettare l'antica tradizione culinaria italiana e le esigenze alimentari in continua evoluzione della società contemporanea.

Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.