



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



PIZZERIA

GranPizza

BREVE, MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

La ricerca dell'eccellenza

L'eccellenza delle farine Molini Lario ha origine dall'**utilizzo dei migliori grani nazionali ed esteri**, da un **processo produttivo tecnologicamente d'avanguardia** che premia la massima flessibilità di miscelazione e, infine, dal **costante e rigoroso monitoraggio**, nei suoi laboratori d'analisi, dei grani impiegati e delle farine prodotte. Nasce così una **farina che risponde alle variegate esigenze della clientela**, garantendo elevati standard di costanza qualitativa.

Molini Lario ha dedicato al prodotto Made in Italy per eccellenza una linea di farine in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di **sofficità, fragranza e croccantezza**, che da sempre contraddistinguono la buona pizza nel mondo.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

PIZZERIA

GranPizza

Le varietà dei grani impiegati in queste farine per pizza sono essenziali per ottenere una corretta struttura proteica atta a sostenere la fase di fermentazione, favorendo così la realizzazione di un prodotto finito ad **alta digeribilità**.





LEGGERA

- Farina di **Tipo 00**
- Lievitazione **BREVE**
- Indicata per impasti **Diretti**
- Tempi di maturazione indicativi:
18H - 36H Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **impasti in giornata 6H** Temp. Amb.
- Valori reologici: **W 190**

SACCO DA **10 KG.**



LARIO

- Farina di **Tipo 00**
- Lievitazione **MEDIA**
- Ideale per impasti **Diretti**
- Tempi di maturazione indicativi:
24H - 48H Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **impasti in giornata 8H - 10H** Temp. Amb.
- Valori reologici: **W 250**

SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



EQUILIBRATA

- Farina di **Tipo 00**
- Lievitazione **MEDIO-LUNGA**
- Ideale per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di maturazione indicativi:
36H - 60H Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti**
- Valori reologici: **W 300**

SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



SUPERIORE

- Farina di **Tipo 00**
- Lievitazione **LUNGA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di maturazione indicativi: **48H - 72H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti**
- Valori reologici: **W 330**

SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



PREMIUM

- Farina di **Tipo 00**
- Lievitazione **MOLTO LUNGA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di maturazione indicativi:
> 60H Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti**
- Valori reologici: **W 380**

SACCO DA **25 KG.**



ORIGINALE

- Farina di **Tipo 0 100% Italiana**
- Lievitazione **MEDIO-LUNGA**
- Ideale per impasti **Diretti**
- Tempi di maturazione indicativi:
24H - 48H Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **impasti in giornata 8H - 10H** Temp. Amb.
- Valori reologici: **W 275**

SACCO DA **25 KG.**



PERFECTA

- Farina di **Tipo 00**
- Lievitazione **MEDIO-LUNGA**
- Indicata per impasti **Diretti**
- Tempi di maturazione indicativi:
36H - 72H Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti**
- Valori reologici: **W 320**

SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



MILLENNIUM

- Farina di **Tipo 0**
- Lievitazione **LUNGA**
- Indicata per **Biga** ed impasti **Diretti** con passaggio a 4°C
- Tempi di maturazione indicativi: **Biga, 18 - 24H** Temp. Contr.
- Valori reologici: **W 350**

SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**

GranPizza GLUTEN FREE

PREPARATO PER PIZZA
SENZA GLUTINE

GRANPIZZA “GLUTEN FREE” è un preparato studiato appositamente per coloro che sono intolleranti al glutine, ma che non vogliono rinunciare al gusto intenso di una buona pizza. Un preparato ad elevato assorbimento e di facile lavorabilità, che permette agli Artigiani Pizzaioli di creare ottime basi di pizza da farcire secondo la loro fantasia. **“GLUTEN FREE”** è ideale per la pizza tradizionale al piatto, ma anche per diversi panificati: pane in cassetta, pane, focacce ecc.



SACCO DA 1 KG.

benvenuto al
GLUTEN FREE



Armonie

Per garantire il miglior supporto a tutti i professionisti del settore che desiderano ampliare la loro proposta di vendita e distinguersi sul mercato, Molini Lario ha realizzato **ARMONIE**, un'ampia linea di formulati idonei ad ottenere prodotti finiti ad **alto valore aggiunto**.



LARIANELLO

LARIANELLO è una miscela di sfarinati pensata per reinterpretare in chiave moderna, ma nel rispetto della tradizione, i pani tipici regionali. Valorizza specialità come il **Pane di Como**, storico prodotto del territorio lariano e brianzolo. Gli ingredienti presenti correttamente bilanciati garantiscono un prodotto ben strutturato e un caratteristico profilo sensoriale. LARIANELLO consente di riscoprire i pani tradizionali e, allo stesso tempo, di differenziare **focacce, buns, ciabatte e bauletto**.

SACCO DA 10 KG.

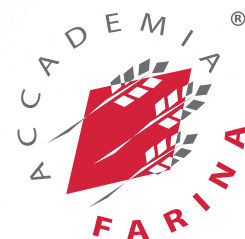


SUPREMO

SUPREMO è una miscela versatile e facile da lavorare, ideale per impasti ad alta idratazione. Il bilanciamento degli ingredienti garantisce stabilità anche nelle lunghe lievitazioni e un'eccellente lavorabilità. Il prodotto finito presenta straordinario sviluppo, alveolatura ben definita e una crosta sottile e fragrante, con elevata masticabilità e scioglievolezza. SUPREMO è perfetto per **pale, teglie romane, padellini e pizze contemporanee**.

SACCO DA 10 KG.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919



Tanta Fibra

PIZZERIA

Molini Lario, sempre attenta alle esigenze del mercato, ha realizzato una linea di farine dedicate a chi ricerca i benefici legati ad una **regolare assunzione di fibre**. Sono ormai riconosciuti i vantaggi conseguenti ad una dieta basata sul consumo regolare di fibre, che si manifestano attraverso un **rallentato assorbimento degli zuccheri**, a beneficio dei valori glicemici, ad una **riduzione dell'apporto calorico**, dovuto all'aumento del senso di sazietà ed, infine, al benefico **arricchimento della flora intestinale**.

Attraverso dedicate ricette Molini Lario ha cercato l'**esaltazione del gusto** dei prodotti ricchi in fibre, riportando sulla tavola il sapore della tradizione.



PERCHÉ SCEGLIERE LE FARINE TANTA FIBRA

- Per un'alimentazione più equilibrata e più sana
- Per prodotti dal gusto più armonioso, intenso e maturo
- Per un maggior contenuto di minerali e fibre
- Per una maggior resa

ADATTA PER... TUTTI I PRODOTTI DA FORNO

TantaFibra è adatta per ogni tipo di produzione quali pani dai formati tradizionali, pani caserecci, rustico, sandwich, pan carré, grissini e crackers, pizza classica al piatto, Napoletana, in Pala ed in Teglia; come per prodotti di pasticceria quali biscotti, panettoni, colombe, sfoglia e croissant.





1 ARANCIO

- Farina di **Tipo 1**
- Lievitazione **LUNGA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 60H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti**
- Valori reologici: **W 290**

SACCO DA **25 KG.**



1 AZZURRA

- Farina di **Tipo 1**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 36H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala**, **Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 240**

SACCO DA **25 KG.**



AVENA Advance

- Farina di **grano tenero di Tipo 2 con 3% di fibra di Avena**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 48H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala**, **Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 240**

SACCO DA **25 KG.**





TIPO INTEGRALE

- Farina di **Tipo Integrale**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 48H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 270**

SACCO DA **15 KG.**



MULTICEREALI SCURO

- Miscela di **farine** e **semi di cereali**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 48H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**

SACCO DA **10 KG.**



SEMOLA RIMACINATA

- Prodotto molto profumato, dal **colore giallo intenso**
- Ottimo **potere assorbente**
- Ottima come **prodotto da taglio**
- Ideale anche per **bighe** **100%** di grano duro

SACCO DA **5 KG.**

HyLario



LIEVITO DI BIRRA SECCO

- Prodotto tecnologico che non richiede il trasporto ed il mantenimento in frigo
- Dosi di impiego dimezzate rispetto al lievito di birra fresco

CONFEZIONE DA **500 G.**



LIEVITO NATURALE DISIDRATATO

- Lievito Naturale disidratato da Lievito Madre
- Dose di impiego dal 3 al 5 % sul peso della farina
- Aggiunge al tuo impasto profumi e sapori di un lievito madre
- Esalta le performance del tuo impasto

CONFEZIONE DA **1 KG** IN PLASTICA RESISTENTE



00 GRANULINA

- Farina di **Tipo 00 d'estrazione**
- Ideale per **spolvero**
- Non brucia in forno

SACCO DA **5 KG.**



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



Molini Lario Spa

Via dei Platani, 609 - Alzate Brianza (CO)
T. +39 031 630 491 - F. +39 031 632 546

www.molinilario.it | info@molinilario.it

Follow us

