



Questione di ingredienti...
Farina da 1 Kg



Molini Lario Spa

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

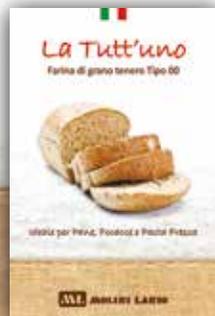
www.molinilario.it
info@molinilario.it



La Tutt'uno

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

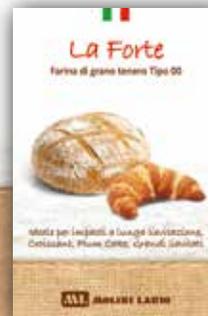
La farina TUTT'UNO de I GRANI DEL LAGO è ottenuta da una attenta miscelazione di frumenti teneri per sostenere lievitazioni di media durata con una forza ideale per la produzione di Pane, Focacce, Grissini, Pasta fresca, Panbrioche.



La Forte

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

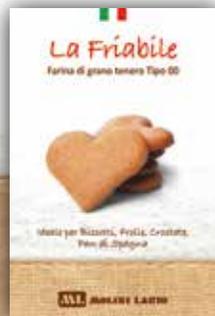
La farina LA FORTE de I GRANI DEL LAGO è ottenuta da una attenta miscelazione di frumenti teneri per sostenere preparazioni che prevedano lunghe lievitazioni ed elevato contenuto in burro, zuccheri e uova. La caratteristica del glutine che si ottiene e la forza di questa farina la rendono ideale per la produzione di Pani e Focacce a lunga lievitazione, Croissant, Plum Cake, Grandi lievitati con frutta e canditi.



La Friabile

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina LA FRIABILE de I GRANI DEL LAGO è specifica per preparazioni che non prevedano lievitazioni e tempi lunghi di riposo. La caratteristica del glutine che si ottiene e la forza di questa farina la rendono ideale per la produzione di Biscotti, Frolle, Crostate, Pan di Spagna e prodotti colati di piccola pasticceria.



Pizza

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina PIZZA de I GRANI DEL LAGO è ottenuta da una attenta miscelazione di frumenti teneri per sostenere preparazioni che prevedano medie lievitazioni. La caratteristica del glutine che si ottiene e la forza di questa farina la rendono ideale per la produzione di Pizze e Focacce a media lievitazione.

