

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

Molini Lario: le migliori farine per la tua pizza

MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy



Per saperne di più
sulla linea GRANPIZZA
inquadra il QR code.



Insieme alla Ferrari nulla è più Made in Italy della Pizza.

Nota in tutto il mondo e prodotta nella maggior parte del globo, la pizza è e rimane un gustoso prodotto dell'artigianalità italiana, nonostante altri paesi vogliono vantare il proprio primato sull'origine. Un prodotto che non conosce stagioni e dove la fantasia del Pizzaiolo che lo prepara non ha confini.

Nel nostro paese, a seconda delle zone, diverse ed originali sono le interpretazioni di questo piatto eccezionale e versatile: dalla napoletana alla classica, a quella con cornicione alto o ripieno, o a quelle invece più sottili e croccanti, fino ad arrivare alla pinsa romana o a quella al tegamino, solo per citarne alcune.

Molini Lario offre ai Maestri Pizzaioli un'ampia gamma di farine per pizza adatta alle proprie esigenze e al processo di lievitazione e maturazione (da brevissimo a lunghissimo) che meglio corrisponde al prodotto finale desiderato.

La scelta della farina ideale, unita alla loro maestria, li porterà ad ottenere risultati molto soddisfacenti.

Proprio per sottolineare l'italianità della pizza, Molini Lario ha sviluppato di recente una farina, appartenente alla linea GRANPIZZA composta unicamente da grano 100% italiano: "la 0 Originale". Tutte le altre farine, invece, sono realizzate con selezionati grani appartenenti alla Comunità Europea. Esistono eccellenti grani Extraeuropei, ma la scelta di Molini Lario consiste nell'operare esclusivamente all'interno del continente Europa. Fanno parte della gamma anche le farine TANTAFIBRA, che si caratterizzano per il loro elevato contenuto di fibre e con le quali si possono preparare delle ottime pizze; si distinguono per assorbimento e profumo.

Completano la linea due lieviti: Hylario per Pizzeria, lievito madre disidratato per dare alle preparazioni più estensibilità, profumo, sapore e maggior croccantezza; Hylario - lievito secco, un prodotto tecnologico che va utilizzato in dosi dimezzate rispetto al fresco, con una shelf-life molto lunga. Non può poi mancare al pizzaiolo la granulina, farina di estrazione per spolvero: ottima perché non brucia in cottura.

