

- a cura della Redazione
- foto courtesy of Molini Lario



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Molini Lario

farine dal 1919

DA PIÙ DI UN SECOLO L'AZIENDA MOLITORIA È AL SERVIZIO DI ESPERTI MAESTRI ARTIGIANI CON FARINE TECNOLOGICHE E PERFORMANTI PRODOTTE DA UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI GRANI

Molini Lario, che da più di un secolo è leader nella produzione di farine professionali, si avvale di tecnologie molitorie avanzate ed è estremamente attenta alla selezione dei grani migliori per far sì che i propri clienti abbiano a disposizione farine estremamente performanti per la realizzazione di prodotti eccellenti.

La storia di Molini Lario, caratterizzata da un grande bagaglio di competenze tecniche, si fonda proprio sul principio di ottenere prodotti di qualità elevata

IL MAESTRO PANIFICATORE ANTONIO CIPRIANI È A COMPLETA DISPOSIZIONE PER DOMANDE E APPROFONDIMENTI SULLE FARINE 1919. SCRIVETEGLI A: INFO@MOLINILARIO.IT O ACCADEMIAFARINA@MOLINILARIO.IT

per soddisfare partner e consumatori sempre più esigenti.

La ricerca e lo sviluppo per l'ottenimento dell'eccellenza qualitativa delle farine Molini Lario ha fatto sì che la linea **Farine 1919**, lanciata lo scorso anno e dedicata ai cento anni di storia di Molini Lario, avesse delle precise attitudini applicative per la realizzazione di prodotti da forno specifici.

Una linea di farine tecnologiche, che fornisce prestazioni superiori, pensata appositamente per gli artigiani panificatori.





LA GAMMA DI FARINE 1919

Si compone di tre referenze: 00 Leggiadra, 00 Pregiata e 00 Tradizione.

- La farina 1919 **00 Leggiadra** è indicata per la preparazione di prodotti da forno soffiati come Rosetta, Michetta e Tartaruga, per fornire leggerezza, volume e croccantezza. Perfetta anche per il pane che richiede un'elevata idratazione. La sua formulazione è indicata per la produzione di panificati che prevedono la biga e il rinfresco, ma anche una marcata alveolatura (W 380-420 *con glutine aggiunto).
- La farina 1919 **Pregiata** affianca gli artigiani panificatori nella realizzazione di prodotti di alta pasticceria, di grandi lievitati e di tutte quelle preparazioni che richiedono una lunga lievitazione, come per esempio i croissant, ma anche per una sfoglia fragrante (W 350-380).
- La farina 1919 **00 Tradizione** è espressamente dedicata al mondo pizza. Una farina con la quale si ottiene una bella lievi-maturazione e che conferisce al prodotto finale una crosta croccante, un aroma fantastico, un'ampia alveolatura e una perfetta masticabilità (W 240-260).

00 TRADIZIONE: SPECIALE PER PIZZA

Cresce sempre di più, da parte dei panifici, l'esigenza di offrire ai propri clienti una pizza che si avvicini maggiormente a quella delle pizzerie.

Molti hanno addirittura un ampio angolo dedicato, dove la proposta di questo prodotto si fa sempre più ricca e si rivolge a un cliente finale che non si limita ad acquistare soltanto i panificati, ma è sempre più attratto dalla



pizza come pasto veloce, spuntino o, più semplicemente, preparazione irrinunciabile e preferita.

Un cliente sempre più esigente, che si è evoluto e ha affinato il proprio palato, è attento a ciò che consuma e costantemente alla ricerca di prodotti autentici.

La pizza è diventata ormai un prodotto fatto di ingredienti semplici, ma anche estremamente ricercato, a partire dalla materia prima.

La Farina 1919 00 Tradizione è perfetta per le preparazioni che prevedono lievitazioni brevi e medie, anche oltre le 24 ore, ha una elevata capacità di idratazione, una lunga tenuta durante il periodo di maturazione e una estensibilità eccezionale.

Con questa farina si possono produrre focacce in teglia, pizze in pala, pizze in pala alla romana, calzoni, focaccia

barese, focaccia genovese e altri lievitati dalla riuscita infallibile che si contraddistinguono per i loro profumi e sapori. •



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609

22040 Alzate Brianza (CO) Italy

Tel. +39 031 630491

info@molinilario.it

www.molinilario.it

Facebook: Accademia Farina-Molini Lario

Instagram: #accademiafarina