

AZIENDA



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Il semilavorato SUPREMO, afferente alla linea ARMONIE, si annovera tra gli ultimi ritrovati in casa **Molini Lario** per rispondere alle necessità dei Professionisti di settore che desiderano arricchire

la proposta di vendita con **Pala e Padellino**. La sua formulazione, che prevede, tra gli altri ingredienti, la farina di GRANO tenero tipo 00, il lievito naturale in polvere e la fibra di avena, è stata studiata appositamente per **garantire ottime performance applicative**. SUPREMO dà il meglio di sé se utilizzato in ricette che prevedono impasti induriti - tra tutti, la biga - ed è in grado di sostenere idratazioni spinte finanche all'85%. Attraverso quindi una precisione gestione delle diverse fasi del processo, peraltro di facile integrazione nell'attività quotidiana, SUPREMO è garanzia di una **Pala dalla crosta fragrante** e dalla struttura ben alveolata, così come di un **Padellino soffice e dal sicuro impatto visivo**. Si tratta quindi

di una miscela molto versatile che saprà stupire per la sua facilità di lavorazione e per la sua vocazione per tutti quei prodotti da forno che necessitano di un'alta idratazione per la loro **miglior resa** e connotazione aromatica. SUPREMO è stato protagonista assoluto delle recenti fiere che Molini Lario ha finora presidiato, destando grande interesse da parte degli **Artigiani Pizzaioli** che hanno avuto modo di assaggiare Pala e Padellino allo stand.



MOLINI LARIO
molinilario.it



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA

IL NUOVO SEMILAVORATO SUPREMO



IDEALE PER PALA • CONTEMPORANEA • PADELLINO • TEGLIA

CHIEDILO AL TUO DISTRIBUTORE DI ZONA

MOLINILARIO.IT

SCOPRI DI PIÙ

