

MOLINI LARIO

CHE GRANDOLCE!

A cura della redazione - Photo courtesy Molini Lario

CENT'ANNI DI MAESTRIA
MOLITORIA PER QUATTRO FARINE
DEDICATE AI PROFESSIONISTI
DEL DOLCE, CHE SPICCANO PER
CARATTERISTICHE TECNICHE
E PERFORMANCE UNICHE



Attraverso la linea di farine professionali GrandDolce, Molini Lario ha desiderato riflettere tutta la propria esperienza a favore della pasticceria artigianale e dei suoi maestri pasticciieri. Una esperienza costruita in oltre cent'anni di attività nel settore molitorio e che si struttura sulle solide basi di una conoscenza approfondita delle molteplici varietà di frumento tenero di esclusiva origine nazionale ed europea, così come di una rigorosa conduzione di un processo monitorio che ne esalti le caratteristiche intrinseche.

La scelta delle migliori varietà di grano i pregiati, si associa quindi la conduzione di un processo di macinazione che mira ad esaltare le caratteristiche di elasticità e di elevata capacità di assorbire acqua e trattenere i grassi delle farine.

La commercializzazione su tutto il territorio nazionale dell'intera linea di Farine GrandDolce è riservata in esclusiva a Prima Italia Soc. Coop.

QUATTRO REFERENZE SPECIFICHE PER OGNI LAVORAZIONE

Farina Frolla, particolarmente indicata per la produzione di pasta frolla, pasta brisé, biscotteria, pan di Spagna e cake.

Questa farina consente di ottenere impasti con una struttura particolarmente omogenea e dona ai prodotti finiti il giusto rapporto tra friabilità e compattezza.

Farina Sfoglia, ideale per la produzione di cannoncini, ventagli, sfogliatelle, salatini e vol-au-vent.

Grazie alle spiccate caratteristiche di estensibilità, consente di lavorare con grande facilità di laminazione.

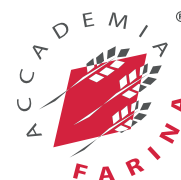
Il risultato sono prodotti con eccezionali sfogliatura e friabilità, un ottimo volume, regolarità e costanza dei risultati. Perfetta anche per i prodotti che devono sostenere la surgelazione.

Farina Lievitati, studiata appositamente per la produzione di croissant, brioche, krapfen, bomboloni e altri lievitati. Per questa farina, in particolar modo, è necessaria una conoscenza approfondita di come le varietà di grano rispondono in macinazione, perché il delicato processo di lievitazione esige performance di livello assoluto.

La particolare elasticità e l'ottima capacità di assorbimento si uniscono alla garanzia di stabilità e alla costanza nel tempo, grazie a una matrice varietale

preservata anche a cavallo di raccolto. Su croissant e prodotti sfogliati i risultati sono eccellenti: ottima tenuta di lievitazione, alveolatura regolare, elevato volume. Questa farina si presta perfettamente anche per lavorazioni a lievitazione controllata.

Farina Panettone, particolarmente indicata per la produzione dei grandi lievitati da ricorrenza - Panettone e Colombe in primis - è garanzia di risultati impeccabili. Allo stesso modo, questa farina è ottima in tutti quei prodotti finiti che devono sostenere lunghi periodi di surgelazione.



molinilario.it
primaitaliacoop.it