

Molini Lario

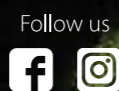
LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana



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



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

Una storia di eccellenza dal 1919



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

La ricerca dell'eccellenza

Sinonimo di qualità nell'arte molitoria, Molini Lario nasce nel **1919 a Como**. Lo **stabilimento di Alzate Brianza** è una delle unità produttive più rilevanti nel panorama molitorio nazionale, con una capacità di macinazione di grano tenero di **425 tonnellate al giorno**. L'eccellenza delle farine Molini Lario ha origine dall'**utilizzo dei migliori grani nazionali ed esteri**, da un **processo produttivo tecnologicamente d'avanguardia** che premia la massima flessibilità di miscelazione e, infine, dal **costante e rigoroso monitoraggio**, nei suoi laboratori d'analisi, dei grani impiegati e delle farine prodotte. Nasce così una **farina che risponde alle variegata esigenze della clientela**, garantendo elevati standard di costanza qualitativa.



CERTIFICAZIONI: **CERT. UNI EN ISO 9001:2015** **CERT. BIO** **CERT. KOSHER** **CERT. FSSC 22000:2010** **CERT. UNI EN ISO 22000:2018**

Accademia Farina Molini Lario

E I SUOI SEMINARI APERTI
ALLA CLIENTELA ARTIGIANALE

Accademia Farina, centro di ricerca e sperimentazione delle nuove farine, sviluppate da Molini Lario, e delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella panificazione, rappresenta il punto di incontro tra l'azienda e la parte più qualificata della sua rete di **artigiani panificatori, pasticceri e pizzaioli**. Grazie a un attrezzato **Centro Applicativo e di Ricerca e Sviluppo** e sotto la guida di maestri panificatori, pizzaioli e pasticceri, i clienti Molino Lario hanno l'opportunità di partecipare a seminari interattivi che contribuiscono a rafforzare il dialogo tra l'azienda e i suoi clienti, arricchendo così le reciproche conoscenze.



Dall'industria alla clientela artigianale

Forte del livello qualitativo delle sue farine, Molini Lario si rivolge sia all'**Industria**, rispondendo ai rigorosi standard imposti da marchi di eccellenza a livello internazionale, sia agli **Artigiani** con i quali è in atto un intenso dialogo finalizzato all'evoluzione dell'offerta al consumatore finale, sia infine ai **Grossisti** che consentono una capillare ed efficiente distribuzione su buona parte del territorio nazionale. Molini Lario si rivolge altresì, con prodotti specialistici, ai **Mercati Esteri**.

Una gamma articolata di farine

Grazie ad una continua ricerca e sperimentazione nel **Centro Applicativo e di Ricerca e Sviluppo**, creato per studiare nuove formulazioni atte a soddisfare le esigenze di mercato, Molini Lario si propone con un'**articolata gamma di farine**, rispondenti alle esigenze diversificate.

Pasticceria

GranDolce

Questa linea di farine, dedicate alla **Pasticceria Artigianale**, si contraddistingue per la sua **qualità proteica** e per l'**ottima elasticità** in tutte le fasi di lavorazione dell'impasto.

Panificazione

Linea di farine che consente il miglior risultato nelle **molteplici applicazioni**, alle diverse tipologie di bighe fino alla produzione di **impasti diretti**.

Pizzeria

GranPizza

Linea di farine creata per ottenere una **pizza altamente digeribile**, con caratteristiche di **sofficità**, fragranza e **croccantezza**.

Forno di Casa

Linea di farine, in confezione da kg, **destinata al consumatore finale** che desidera **realizzare a casa propria prodotti eccellenti**, sfruttando tutte le caratteristiche delle farine sviluppate per i professionisti.

TantaFibra

Una linea di farine nata per rispondere alle richieste di una clientela sempre più orientata a un'alimentazione sana ed equilibrata. Grazie al **ricco apporto di minerali e fibre**, questa farina permette di dar vita a prodotti dal gusto armonioso e dal **sapore intenso e autentico**. Le ricette dedicate permettono una resa maggiore in fase di lavorazione.

