

# Farine 1919

LE FARINE TECNOLOGICHE



**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

Follow us



**Molini Lario**  
LAGO DI COMO, 1919

*Autentica Farina Lariana*



# Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919



# Farine 1919



Con questa nuova linea di farine, Molini Lario ha voluto celebrare **i suoi cento anni** di storia facendo leva sul concetto che più l'ha contraddistinta in questo primo secolo di vita: la sua **spiccata attitudine** verso l'utilizzo della **migliore tecnologia molitoria** a servizio della **costante qualità delle farine** di produzione.

La sua **storia di eccellenza**, segnata da una **crescita continua** come partner strategico dei più grossi player industriali di prodotti da forno, ha permesso a Molini Lario di acquisire un **bagaglio di competenze tecniche** che sono alla base di questa linea di farine, per dar così modo agli Artigiani di settore di poterne sfruttare pienamente tutti i benefici.

Non solo una precisa **scelta varietale** dei grani impiegati in miscela, coltivati anche in filiere di qualità, ma anche un **attento bilanciamento delle diverse frazioni di farina** che derivano dal proprio processo molitorio; queste frazioni, opportunamente analizzate ed equilibrate, conferiscono alle farine **precise attitudini applicative** che le rendono ideali per la realizzazione di prodotti da forno specifici.

## Farine 1919

### PANIFICAZIONE 00 LEGGIADRA

Farina ideale per la realizzazione di prodotti da forno soffiati come Rosetta, Michetta e Tartaruga. Grazie alla sua formulazione, questa farina risulta particolarmente indicata sia per la produzione di biga che per la successiva fase di rinfresco. **00 LEGGIADRA**, abbinata al corretto processo di panificazione, conferisce al prodotto finito le caratteristiche di leggerezza, volume e croccantezza di crosta tipicamente ricercate per questa famiglia di prodotti. Questa miscela è altresì indicata per la realizzazione di pani che richiedono un'alta idratazione, a garanzia di un'alveolatura correttamente sviluppata e ben marcata.

W 380-420 \*con glutine aggiunto



## Farine 1919

### PIZZERIA 00 TRADIZIONE

Farina ideale per la realizzazione di pizza al piatto tradizionale ottenuta attraverso un processo di lievitazione di 24 ore. Grazie alle proprietà della sua miscela, **00 TRADIZIONE** conferisce all'impasto un'alta capacità di idratazione, con spiccate caratteristiche di estensibilità e di tenuta durante tutto il periodo di maturazione. La pizza realizzata si distinguerà così per croccantezza di crosta, aroma e ottima masticabilità.

W 240-260



## Farine 1919

### PASTICCERIA 00 PREGIATA

Farina ideale per la realizzazione di Croissant e grandi lievitati di ricorrenza quali Panettone, Pandoro e Colomba. Grazie alla miscela perfettamente bilanciata, **00 PREGIATA** si distingue per la sua capacità di trattenere il grasso nell'impasto a favore di una sfoglia fragrante e di un'alveolatura omogenea e voluminosa. Questa farina risulta ideale sia per la produzione di Croissant in diretta che sia per quelli che prevedono una fase di abbattimento a temperature di surgelazione.

W 350-380

