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

TantaFibra

PANE DOLCI FOCACCE PIZZE

ACCADEMIA FARINA

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

ACCADEMIA FARINA

TantaFibra

Molini Lario, sempre attenta alle esigenze del mercato, ha realizzato una linea di farine dedicate a chi ricerca i benefici legati ad una **regolare assunzione di fibre**.
Sono ormai riconosciuti i vantaggi conseguenti ad una dieta basata sul consumo regolare di fibre, che si manifestano attraverso un **rallentato assorbimento degli zuccheri**, a beneficio dei valori glicemici, ad una **riduzione dell'apporto calorico**, dovuto all'aumento del senso di sazietà ed, infine, al benefico **arricchimento della flora intestinale**.

Attraverso dedicate ricettazioni Molini Lario ha cercato l'**esaltazione del gusto** dei prodotti ricchi in fibre, riportando sulla tavola il sapore della tradizione.

NON GMO Project VERIFIED · PROJET SANS OGM VERIFIÉ
nonGMOproject.org · projetsansOGM.org

PERCHÉ SCEGLIERE LE FARINE *TantaFibra*

- Per un'alimentazione più equilibrata e più sana
- Per prodotti dal gusto più armonioso, intenso e maturo
- Per un maggior contenuto di minerali e fibre
- Per una maggior resa

ADATTA PER... TUTTI I PRODOTTI DA FORNO

TantaFibra è adatta per ogni tipo di produzione quali pani dai formati tradizionali, pani caserecci, rustico, sandwich, pan carré, grissini e crackers, pizza classica al piatto, Napoletana, in Pala ed in Teglia; come per prodotti di pasticceria quali biscotti, panettoni, colombe, sfoglia e croissant.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

ACCADEMIA FARINA

TantaFibra

AZZURRA TIPO 1
AZZURRA TIPO 2

- Indicata per impasti **Diretti**
- Farine di rinfresco della **Biga**
- Ideale per **Ciabatta, Zoccoletti, Focacce dolci** e **salate**
- Valori reologici: **W 220/240**

SACCO DA 25 KG.

ARANCIO TIPO 1
ARANCIO TIPO 2

- Indicata per **Biga classica** a 18°C **per 18-20 ore**
- Farina da taglio per impasti a **MEDIA LIEVITAZIONE**
- Prodotti per lunghe fermentazioni sotto catena del freddo, in formalievitazione
- Valori reologici: **W 300/330**

SACCO DA 25 KG.

INTEGRALE TIPO 1

- Ideale per **Biga** e da taglio per prodotti di **panificazione**
- Valori reologici: **W 270/300**

SACCO DA 25 KG.

INTEGRALE TOP

- Ideale per prodotti lievitati di **pasticceria** e da **ricorrenza**
- Valori reologici: **W 380/420**
- Senza aggiunta di glutine vitale di frumento tenero

SACCO DA 25 KG.

Advance

AVENA

- Farina di **grano tenero di Tipo 2 con 3% di fibra di Avena**
- Ideale per impasti sia **Diretti** che **Indiretti** ad **alta idratazione**
- Valori reologici: **W 220/240**

SACCO DA 25 KG.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

TantaFibra

PIZZERIA

1 ARANCIO

- Farina di **Tipo 1**
- Lievitazione **LUNGA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Preimpasti**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H – 60H** Temp. Contr.
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti** 10H – 12H Temp. Contr.
- Valori reologici: **W 290**

SACCO DA 25 KG.

1 AZZURRA

- Farina di **Tipo 1**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H – 36H** Temp. Contr.
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 240**

SACCO DA 25 KG.

AVENA

- Farina di **grano tenero di Tipo 2 con 3% di fibra di Avena**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H – 48H** Temp. Contr.
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 240**

SACCO DA 25 KG.

TIPO INTEGRALE

- Farina di **Tipo Integrale**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H – 48H** Temp. Contr.
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 270**

SACCO DA 15 KG.

MULTICEREALI SCURO

- Miscela di **farine** e **semi di cereali**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti** e **Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H – 48H** Temp. Contr.
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**

SACCO DA 10 KG.

HyLario

LIEVITO NATURALE DISIDRATATO

- Lievito Naturale disidratato da Lievito Madre
- Dose di impiego dal 3 al 5 % sul peso della farina
- Aggiunge al tuo impasto profumi e sapori di un lievito madre
- Aumenta l'estensibilità e la spinta del tuo impasto

CONFEZIONE DA 1 KG IN PLASTICA RESISTENTE

LIEVITO DI BIRRA SECCO

- Prodotto tecnologico che non richiede il trasporto ed il mantenimento in frigo
- Dosi di impiego dimezzate rispetto al lievito di birra fresco

CONFEZIONE DA 500 G.