



Le farine Molino Lario per la pasta fresca

LE FARINE PER PASTA FRESCA MOLINI LARIO:
LA SCELTA MIGLIORE PER OGNI TIPO DI PREPARAZIONE

La pasta fresca ha un sapore d'altri tempi, il sapore della nostra tradizione culinaria, una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, ha il profumo del pranzo della domenica, racchiude in sé il valore della famiglia e della convivialità. La cucina italiana vanta innumerevoli tipi e preparazioni a base di pasta

fresca, secondo la regione di provenienza: dai ravioli ripieni alle lasagne, dalle tagliatelle ai tagliolini, ma anche strozzapreti, pizzoccheri, picci, orecchiette, tararin soltanto per citarne alcuni, a cui si aggiungono gli gnocchi. Forme e sapori che cambiano a seconda delle regioni italiane a cui appartengono, ma caratterizza-

ti dal desiderio di poter assaporare piatti preparati con l'ingrediente base di qualità: la farina. Molini Lario, leader nella produzione di eccellenti farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero, offre ai Maestri Pastai le migliori farine per la produzione di pasta fresca al fine di ottenere eccellenti prodotti finiti.





UN FARINA AD HOC

Per queste preparazioni Molini Lario ha in gamma una farina "00" per pasta fresca, derivante da grani di forza altamente selezionati e secondo una macinazione che privilegia le parti più fini per fornire una materia prima che presenta un corretto valore proteico, alto assorbimento e contenuto in ceneri molto basso. Questo garantisce una maggior facilità nella lavorazione, ma anche di ottenere una pasta fresca liscia ed uniforme, senza puntinatura visibile, per un prodotto finito di alta qualità. I suoi valori reologici: W 270/320.

Per chi invece predilige una consistenza più rustica, è possibile preparare della pasta fresca con la semola Extra Molini Lario.

Un prodotto più ricco di proteine, perfetto per assorbire poca umidità e per rendere la sfoglia più resistente alla lavorazione. Ma non soltanto!

L'utilizzo di questo tipo di semola garantisce al prodotto finito un'ottima tenuta in cottura e di amalgamarsi maggiormente

al condimento.

Inoltre, consente di preparare la pasta fresca con o senza l'utilizzo delle uova, in quest'ultimo caso, quindi, una pasta più leggera e digeribile.



Non dimentichiamo anche il suo tradizionale utilizzo nella produzione di pani tipici regionali italiani.

Si aggiunge, agli altri due prodotti della linea, la Granulina: una farina di Tipo 00 d'estrazione, eccellente per preparare gustosi gnocchi di patate (o di altro tipo) più consistenti, che permette loro di tenere la forma in modo migliore e aumentandone la durata.

La Granulina è anche un valido supporto per i Maestri Panettieri ed i Maestri Pizzaioli perché è ideale per fare in modo che l'impasto non si appiccichi durante la lavorazione, per distacchi perfetti senza bruciature.

Si presenta in pratiche confezioni da 5 Kg.

Tutte le farine Molini Lario sono le protagoniste di numerosi Webinar che si svolgono presso Accademia Farina Molini Lario. In queste occasioni è possibile conoscere ed approfondire il loro impiego in preparazioni legate a panetteria, pizzeria e pasticceria artigianali. Il calendario è sempre ricco di novità!

Sul sito www.molinilario.it e sui canali social (Facebook e Instagram) si può rimanere aggiornati in merito alle date e alle proposte.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy

Tel. +39 031 630 491

Fax +39 031 632 546

info@molinilario.it

www.molinilario.it

Facebook : Accademia Farina-Molini Lario

Instagram : #accademiafarina