

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

Molini Lario: benvenuta Perfecta!

MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy



↑
*Per saperne di più
sulla linea GRANPEZZA
inquadra il QR code.*

Molini Lario è orgogliosa di presentare la sua nuova farina **Perfecta**, che va ad integrarsi nella gamma **GranPezza** lanciata lo scorso anno e che si è rivelata un successo fin da subito.

Perfecta è una farina di Tipo 00 studiata appositamente all'interno del reparto Ricerca e Sviluppo di Molini Lario per soddisfare le esigenze di tantissime aree geografiche italiane, ma anche straniere, dove si preferiscono pizze con cornicione basso, croccanti, profumate, dal sapore unico e che raggiungono anche i trentasei centimetri di diametro e oltre.

Perfecta richiede generalmente un'idratazione media e, grazie alla sua fondamentale caratteristica di estensibilità, favorisce la facilità di stesura, sia a mano sia mediante lo stendi pizza.

Questa farina può essere usata anche da chi si avvale di impastatrici mono velocità o per chi parte ad impastare dall'acqua, che prevede l'inserimento della farina in un secondo momento, fino ad arrivare al "punto di pasta".

Ma Perfecta è in grado di soddisfare anche il pizzaiolo che produce la pizza tradizionale Napoletana, caratterizzata dal famoso cornicione pronunciato, oppure la pizza contemporanea o la pizza in teglia dalla consistenza croccante: tutti prodotti che necessitano di alte idratazioni.

Una sola farina in grado di soddisfare scuole di pensiero differenti.

Molini Lario è pronta anche con un nuovo prodotto gluten free.

A breve, infatti, ci sarà il lancio di una nuova farina senza glutine con performance strepitose sul prodotto finito per tutti coloro che soffrono di celiachia e per coloro che hanno problemi ad assorbire questa proteina.

