

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



UNA STORIA DI ECCELLENZA DAL 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 varieghe esigenze della clientela**, garantendo elevati standard di costanza qualitativa.

CERTIFICAZIONI:



CERT. UNI EN ISO 9001:2015 CERT. BIO CERT. KOSHER CERT. FSSC 22000 CERT. UNI EN ISO 22000:2018
CERT. SISTEMA NAZIONALE BIOCARBURANTI (DM 7 AGOSTO 2024)

The image shows four light-colored ceramic bowls arranged on a light surface. The bowls contain different types of flour: two are white and fine, while two are whole grain and light brown. Several wheat stalks are scattered around the bowls, some standing upright and others lying flat. The background is a soft, out-of-focus light color.

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.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

GranDolce
GranPizza
Panificazione

TantaFibra
Farine 1919

Armonie



GranDolce

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**.

Farine 1919

Linea di farine con cui Molini Lario ha voluto celebrare i suoi cento anni di storia. Una precisa scelta varietale dei grani impiegati nella miscela ed un **attento bilanciamento delle diverse frazioni di farina** che derivano dal proprio processo molitorio, conferiscono alle farine precise attitudini applicative rendendole **ideali per la realizzazione di prodotti da forno soffiati, pizze al piatto e grandi lievitati**.

GranPizza

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

Tanta Fibra

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.

Armonie

Linea di semilavorati messa a punto per tutti i professionisti del settore che desiderano **ampliare la loro proposta di vendita** e **garantire prodotti finiti ad alto valore aggiunto**.



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

