

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



Farine 1919

LE FARINE TECNOLOGICHE



Farine 1919

La linea Farine 1919 nasce per offrire ai professionisti dell'Arte Bianca una **materia prima altamente specifica**. Risponde in modo puntuale alle molteplici esigenze di un segmento di mercato artigianale particolarmente esigente, **offrendo grande versatilità**. la scelta del nome non è poi casuale: con questa linea, infatti, Molini Lario celebra il suo anno di fondazione. In oltre un secolo di attività, Molini Lario ha consolidato un proprio **ruolo strategico di partnership con le principali aziende di seconda trasformazione** operanti nel mondo Bakery. Grazie a questo suo percorso, l'azienda ha quindi sviluppato competenze d'eccellenza orientate alla produzione di **farine di altissima qualità**. L'esperienza nell'individuare le migliori varietà di frumento tenero, unita alla profonda conoscenza del diagramma di macinazione, trovano nelle Farine 1919 la perfetta sinergia.

La **selezione di grani di esclusiva provenienza nazionale ed EU**, abbinata al corretto bilanciamento delle molteplici frazioni di farina che originano dal processo, da cui il termine tecnologiche, consentono di realizzare farine in grado di rispondere al vasto assortimento di prodotti da forno che caratterizzano il panorama Bakery.



Dalla biscotteria ai grandi lievitati da ricorrenza, dalla panificazione alla pizzeria tradizionale o innovativa e Gourmet, le diverse referenze della linea sapranno sostenere adeguatamente i diversi processi di produzione. Infine, un rigoroso e costante monitoraggio lungo tutta la filiera, **garantisce standard qualitativi elevati e prestazioni costanti nel tempo.**



Farine 1919



La valorizzazione di questo saper fare, **patrimonio identitario di Molini Lario**, ha quindi permesso la realizzazione di una linea di farine indispensabile per quella quota di artigiani di settore che, per conoscenza e padronanza di ingredienti e processi, desidera impostare le proprie lavorazioni sulle sole materie prime. **Senza facilitazioni. Senza scorciatoie.**

PASTICCERIA

Farine sviluppate **specificamente per la pasticceria artigianale** ed ideali per la realizzazione di ogni tipo di prodotto dolce da forno, come biscotteria, piccola pasticceria, frolla, pasta brisée, sfoglia, pan di Spagna e grandi lievitati tradizionali e da ricorrenza. Grazie a miscele perfettamente bilanciate, le Farine 1919 linea pasticceria assicurano **risultati eccellenti in tutte le lavorazioni**. Le loro caratteristiche strutturali sono ideali, quando richiesto, anche per sostenere quei processi che prevedano abbattimento di temperatura o surgelazione.

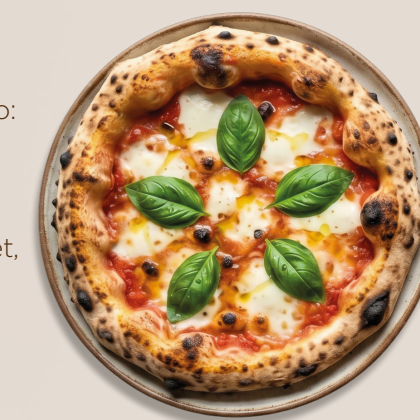


PANIFICAZIONE

Farine nate per garantire il miglior risultato in ogni applicazione. Grazie alla loro formulazione specifica - declinata per diversa reologia - queste referenze **sono ideali per realizzare impasti diretti, pre-impasti** - come Biga e Poolish - o rinfresco. Trovano poi applicazione anche per la preparazione e la coltura del Lievito Madre, sia solido che Li.Co.Li. Abbinate ai corretti processi di panificazione ed a lievitazioni che spaziano da tempi brevi fino a 24/36 ore, le farine donano ai prodotti finiti **leggerezza, volume e crosta straordinariamente croccante**. Le Farine 1919 linea panificazione **sono ideali anche per lavorazioni ad alta idratazione, assicurando un'alveolatura sviluppata e ben marcata**.

PIZZERIA

Farine dedicate ad uno dei simboli d'eccellenza del "Made in Italy" nel mondo: la pizza. Questa linea **esalta le caratteristiche di sofficità, fragranza e croccantezza di prodotto**. Le Farine 1919 sono perfette per realizzare pizza al piatto, in teglia o al padellino, adattandosi in modo caratterizzante tanto alle lavorazioni tradizionali, basate su impasti diretti, quanto a quelle Gourmet, mutate dalla panificazione artigianale. La loro miscela è studiata per ottenere una struttura proteica ottimale, capace di **sostenere la fermentazione e favorire un'alta digeribilità**. Garantiscono un'elevata capacità di idratazione, ottima estensibilità e tenuta durante la maturazione, per una **pizza croccante, aromatica e dall'eccellente masticabilità**.





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

