



TANTAFIBRA

Farine tipo 1, tipo 2 e integrale



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

Accademia Farina-Molini Lario
 #accademiafarina

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 su un 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'aumentato 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.



PERCHÈ SCEGLIERE LE FARINE TANTA FIBRA

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 MAGGIORE RESA.

ADATTA PER... TUTTI I PRODOTTI DA FORNO

Tanta Fibra è adatta per ogni tipo di produzione quali pani dai formati tradizionali, pani caserecci, rustico, sandwich, pan carré, grissini e crackers; come per prodotti di pasticceria quali biscotti, panettoni, colombe, sfoglia e croissant.

TANTAFIBRA RANGE

TANTAFIBRA

Farina di grano tenero
Tipo 1 Azzurra W 220 / 240

TIPO 

TANTAFIBRA

Farina di grano tenero
Tipo 1 Arancio W 270 / 300

TIPO 

TANTAFIBRA

Farina di grano tenero
Tipo 2 Azzurra W 220 / 240

TIPO 

TANTAFIBRA

Farina di grano tenero
Tipo 2 Arancio W 270 / 300

TIPO 

TANTAFIBRA

Farina integrale di grano tenero
Integrale Giallo W 270 / 300



Ideale per
rinfresco

Ideale per
bighe 24/36 ore

Integrale

