



Questione di ingredienti...  
Farina da 1 Kg



Molini Lario Spa

Via dei Platani, 609 - Alzate Brianza (CO)  
T. +39 031 630 491 - F. +39 031 632 546

[www.molinilario.it](http://www.molinilario.it)  
[info@molinilario.it](mailto:info@molinilario.it)



## La Tutt'uno

### FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina TUTT'UNO de I GRANI DEL LAGO è ottenuta da una attenta miscelazione di frumenti teneri per sostenere lievitazioni di media durata con una forza ideale per la produzione di Pane, Focacce, Grissini, Pasta fresca, Panbrioche.



## La Forte

### FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

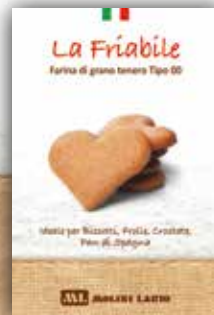
La farina LA FORTE de I GRANI DEL LAGO è ottenuta da una attenta miscelazione di frumenti teneri per sostenere preparazioni che prevedano lunghe lievitazioni ed elevato contenuto in burro, zuccheri e uova. La caratteristica del glutine che si ottiene e la forza di questa farina la rendono ideale per la produzione di Pani e Focacce a lunga lievitazione, Croissant, Plum Cake, Grandi lievitati con frutta e canditi.



## La Friabile

### FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina LA FRIABILE de I GRANI DEL LAGO è specifica per preparazioni che non prevedano lievitazioni e tempi lunghi di riposo. La caratteristica del glutine che si ottiene e la forza di questa farina la rendono ideale per la produzione di Biscotti, Frolle, Crostate, Pan di Spagna e prodotti colati di piccola pasticceria.



## Pizza

### FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina PIZZA de I GRANI DEL LAGO è ottenuta da una attenta miscelazione di frumenti teneri per sostenere preparazioni che prevedano medie lievitazioni. La caratteristica del glutine che si ottiene e la forza di questa farina la rendono ideale per la produzione di Pizze e Focacce a media lievitazione.

