

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

Tutto il Nuovo di Molini Lario con GRANPIZZA

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

Molini Lario, fondata nel 1919, è sinonimo di eccellenza nella produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza vanta una leadership tecnologica, un'attenta selezione di grani unicamente Italiani ed Europei, un processo produttivo con tecniche molitorie d'avanguardia e un rigoroso monitoraggio delle farine prodotte.

La centenaria attività si esplica in vari settori e la sicurezza di prodotto è una priorità, un'esperienza che viene anche dalla ultratrentennale produzione di farine per l'infanzia, con standard qualitativi rigorosissimi.

Negli ultimi anni l'azienda ha avviato delle azioni di mercato e uno sviluppo tecnologico dei prodotti dedicati ai vari settori.

Il fulcro è il centro tecnico applicativo **Accademia Farina**, un riferimento per la clientela, dove si sviluppano nuovi prodotti e si tengono corsi di aggiornamento per i professionisti della Panificazione, Pa-

sticceria e Pizzeria, ma anche Master Class esterne dedicate a specifiche esigenze. Le linee di prodotto vanno dalla Panificazione, con farine dedicate a lavorazioni con impasti diretti e indiretti, alla Pasticceria con farine speciali dedicate ai diversi tipi di lievitati. In aggiunta, le farine speciali della Linea TantaFibra per prodotti a valore salutistico e gusto caratterizzato, ma anche le Farine 1919 ad altissime prestazioni, per applicazioni speciali e prodotti finiti di alta gamma.

Infine, il più glamour dei settori: la Pizzeria con la nuova linea GRANPIZZA, innovativa e molto estesa. Farine che coprono tutte le tempistiche di utilizzo, da 12 a oltre 60 ore di lievitazione. TantaFibra Pizzeria Tipo 1 e integrale, per gustosissime pizze ricche di fibre, tra cui svetta TantaFibra Advance con il plus dell'Avena e il Mix per pizza ai Multicereali.

Altre novità il lievito madre Hylario pizzeria, il lievito di birra secco sottovuoto e Granulina per distacchi perfetti senza bruciature.

