

# Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

**MOLINI LARIO SPA**

Via dei Platani, 609

22040 Alzate Brianza (Co) Italy



IN FOTO  
LUCA D'AURIA

## TantaFibra Molini Lario: fonte di fibre

**L'**importanza dell'assunzione di fibre a tavola è cosa nota. Le fibre hanno un ruolo fondamentale, se assunte in maniera regolare, perché favoriscono l'assorbimento degli zuccheri in modo rallentato ed un conseguente apporto calorico ridotto, grazie all'aumento del senso di sazietà. Noto anche il loro effetto benefico nei confronti della flora intestinale.

Degustare una buona pizza ricca di fibre è quindi ciò che ci vuole!

Le farine della linea **TANTAFIBRA PIZZA** sono state studiate e calibrate per l'uso specifico in pizzeria. In questo caso, il focus non è soltanto sul garantire il W (forza) idoneo a sostenere la corretta maturazione, ma anche sulla scelta varietale dei grani che vanno a comporre. Infatti, grazie alle caratteristiche intrinseche di queste varietà, il W relativo alle singole referenze risulta amplificato nelle performance. Le due farine declinate come tipo 1, con il loro W di 240, farina **AZZURRA** e W di 290, farina **ARANCIO**, sono ideali per sostenere maturazioni che spaziano dalle 24 fino alle 60 ore. La farina integrale, in sacco da 15 kg, ha un W calibrato sul 270 e grazie al suo fine abburattamento presenta una foglia di dimensione tale che possa essere apprezzata alla masticazione. A completare la gamma, anche due semi-

lavorati: un **multicereali scuro**, sempre in s.c. 15 kg e **TANTAFIBRA ADVANCE AVENA PIZZERIA**, uno sfarinato composto esclusivamente da farina di tipo 2 e 3% di fibra di avena. In particolare, **ADVANCE AVENA** ha la principale peculiarità di trattenere maggiormente l'acqua nell'impasto, per un prodotto finale a più alta resa e maggior fragranza. Tutte queste referenze si avvalgono del claim nutrizionale "**Fonte di Fibre**" per via del loro contenuto percentuale superiore al 3%".

Accanto a queste farine il lievito naturale in polvere **Hylario**, studiato appositamente per le pizze, riveste un ruolo fondamentale nella loro preparazione perché conferisce estensibilità durante la lavorazione, sapore e croccantezza al prodotto finito.

Granulina (farina Tipo 00 d'estrazione), invece, è ideale per spolvero, non brucia in forno e si presenta nel formato da 5 Kg.

Le novità non finiscono qui! Altre referenze speciali sono già allo studio nei laboratori di Molini Lario.



Facebook:  
Accademia Farina-Molini Lario  
Instagram: #accademiafarina