

10	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	DICEMBRE	2022
PIZZA NEWS		

a cura della redazione

# *Mol*

## ***Molini Lario presenta il suo nuovo preparato GranPizza Gluten Free per gli intolleranti al glutine***

**P**er rispondere alle esigenze di un mercato di prodotti gluten free in forte aumento Molini Lario di Alzate Brianza, sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero, presenta al mercato il suo nuovo preparato senza glutine: GRANPIZZA GLUTEN FREE.

Una nuova referenza studiata appositamente dal reparto Ricerca e Sviluppo Molini Lario, una ricettazione attenta ed accurata per ottenere dei prodotti finali di ottima qualità.

Gluten Free è disponibile nella confezione da 1 chilogrammo ed è indirizzato agli artigiani pizzaioli e panettieri ma anche al consumatore finale.

Un prodotto con potere assorbente estremamente elevato al fine di garantire sia ai professionisti, sia a coloro che amano realizzare a casa propria delle preparazioni senza glutine, grande facilità di lavorazione ed ottenere così dei risultati ottimi e altrettanto ricchi di gusto rispetto ai prodotti classici.

Un preparato innovativo formulato in modo attento ed accurato per ottenere gli stessi profumi e sapori tradizionali che si trovano in una preparazione realizzata a base di farina.

Per l'acquisto i professionisti potranno rivolgersi direttamente a Molini Lario, ai suoi agenti o ai distributori di riferimento, mentre il consumatore finale potrà trovare questa nuova referenza nei migliori negozi artigianali.

Per facilitarne l'utilizzo, sul sacchetto è presente la ricetta della pizza al piatto, ma sul sito [www.molinilario.it](http://www.molinilario.it), nella sezione Accademia Farina - Ricette dell'Accademia - sono presenti alcune ricette senza glutine.

