

NEWS

PERFECTA: UNA SOLA FARINA PER DIVERSE PREPARAZIONI

La gamma GranPizza di *Molini Lario* dedicata ai professionisti si arricchisce di una nuova referenza: Perfecta.

Si tratta di una farina di Tipo 00 creata per far fronte alle esigenze di diverse zone, italiane e straniere, dove si apprezzano maggiormente pizze con cornicione basso, dalla consistenza croccante e molto profumate; pizze che raggiungono ampi diametri.

Perfecta richiede un'idratazione media e si contraddistingue per la sua elevata estensibilità, che facilita notevolmente la stesura a mano o con lo stendi pizza. Perfecta è la farina ideale anche per chi lavora con impastatrici mono velocità, oppure per chi preferisce iniziare a impastare partendo dall'acqua e inserendo la farina successivamente, fino ad arrivare al "punto di pasta". Perfecta risponde anche alle



esigenze del pizzaiolo che produce la pizza tradizionale napoletana, con il cornicione pronunciato, oppure la pizza contemporanea, ma anche la croccante pizza in teglia, ossia prodotti che richiedono alte idratazioni.

molinilario.it