



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Pizza buona anche senza glutine

UNA DIETA PRIVA DI GLUTINE SIGNIFICA UN GRANDE IMPEGNO NELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE, COSÌ COME LA SCELTA DEI PRODOTTI GIUSTI PER NUTRIRSI IN MODO CORRETTO E SICURO. MOLINI LARIO PRESENTA IL SUO NUOVO PREPARATO GRANPIZZA GLUTEN FREE PER GLI INTOLLERANTI AL GLUTINE

Il problema della celiachia è un fenomeno, purtroppo, in grande espansione. Si tratta di un'intolleranza a una proteina contenuta nel glutine, che si trova nel frumento, nell'orzo, nella segale, nel farro ma anche in altri cereali. La celiachia rende tossici gli alimenti derivanti da questi cereali causando sintomi fastidiosi, e talvolta molto pericolosi, alla mucosa intestinale.

Numerose sono anche le patologie che possono diventare croniche a causa del mancato assorbimento delle sostanze nutritive. È quindi fondamentale per i

celiaci seguire una dieta a base di prodotti *gluten free* che permetta di eliminare i sintomi e la ricostruzione dei tessuti intestinali.

Bisogna fare anche molta attenzione ai cosiddetti prodotti "contaminati", ossia quei prodotti che durante le fasi di lavorazione sono entrati in contatto con sostanze contenenti glutine e quindi comunque pericolosi per chi soffre di questa patologia. Per questo motivo è importante leggere accuratamente le etichette degli ingredienti presenti sui prodotti acquistati.



IL PRODOTTO: GRANPIZZA GLUTEN FREE

Per rispondere alle esigenze di un mercato di prodotti senza glutine in forte crescita Molini Lario, sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero con sede ad Alzate Brianza, 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 ricetta attenta e accurata per ottenere prodotti finali di ottima qualità. Il nuovo preparato



è stato pensato per rispondere alla sempre più forte richiesta di pizze al piatto tradizionali, ma anche di pane e focacce per coloro che hanno la necessità di consumare prodotti privi di glutine. Gluten Free è disponibile nella confezione da 1 kg ed è indirizzato sia agli artigiani pizzaioli e panettieri sia al consumatore finale.

FACILE DA LAVORARE, BUONO DA MANGIARE

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, grande facilità di lavorazione, ottenendo così dei risultati altrettanto ricchi di gusto rispetto ai prodotti classici.

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



IL SUPPORTO DI MOLINI LARIO

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 molinilario.it è stata aperta una sezione specifica dedicata esclusivamente alle ricette senza glutine. Molini Lario, come sempre, resta a disposizione per supportare la propria clientela. •



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario Spa

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO)
Tel. +39 031630491

info@molinilario.it
molinilario.it

Facebook: [Accademia Farina-Molini Lario](https://www.facebook.com/accademiafarina)
Instagram: [#accademiafarina](https://www.instagram.com/accademiafarina)