



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Tempo di grandi lievitati: Molini Lario presente!

LA FESTA PIÙ IMPORTANTE DELL'ANNO SI AVVICINA E CON ESSA ANCHE TUTTI I DOLCI DELLA TRADIZIONE, LIEVITATI COMPRESI, MOLINI LARIO PROPONE LE SUE FARINE PER STRUTTURARLI AL MEGLIO



Il periodo festivo più importante dell'anno si avvicina a passi lenti, l'odore del Natale comincia ad aleggiare nell'aria e le giornate degli artigiani pasticceri e panificatori si fanno più intense.

Tutti pronti per preparare dolci natalizi che conquistano palati esigenti e che scaldano il cuore.

Oltre ai grandi lievitati classici e intramontabili Panettone e Pandoro, si affiancano

anche altri dolci che appartengono alla tradizione delle diverse regioni italiane.

Ecco quindi apparire sulle tavole natalizie anche il tronchetto di Natale, i biscotti speziati, la Gubana, per citare soltanto alcuni dolci del nord Italia, oppure gli struffoli napoletani o gli occhi di Santa Lucia, se parliamo invece di specialità del meridione. Queste sono soltanto alcune delle innumerevoli bontà.

Nonostante i tradizionalisti storcano il naso il panettone non è più un'esclusiva natalizia, ma diventa sempre più presente durante tutto dell'anno: da qualche tempo lo vediamo anche apparire anche nei mesi estivi, a volte abbinato a sapori esotici o accostato a un fresco gelato.

Una scelta discutibile per alcuni, ma che ha comunque grande appeal.

Altri grandi lievitati si declinano sotto for-

me differenti: ricordiamo la grandissima selezione di bauletti dolci, che libera la fantasia dei maestri lievisti e che troviamo in ogni periodo dell'anno con ingredienti legati alla stagione.

PANETTONE E PANDORO: INNO ALLA LENTEZZA

Rimanendo sui classici, potremmo definire il Panettone e Pandoro, un "inno

farine con una buona qualità e quantità di proteine sono le più indicate per la produzione di questi lievitati.

GRANDOLCE, A MISURA DI PROFESSIONISTA

Per gli artigiani esigenti e desiderosi di offrire ai propri clienti il prodotto migliore, Molini Lario propone una gamma di farine perfette per realizzare

nel suo utilizzo e permette di abbracciare anche altri lievitati.

A disposizione dei maestri panificatori, la farina "00 Fiore" appartiene alla completa e articolata gamma di farine da panificazione di Molini Lario insieme alla "Lievitati".

PRENOTA SUBITO LA TUA FARINA!

Molini Lario ti invita a prenotare per tempo



questi dolci in maniera eccellente. Ogni artigiano può optare per ciò che è più in linea con il proprio laboratorio, i dolci che desidera produrre, il tipo di lavorazione e lievitazione che andrà ad applicare.

GranDolce è la linea fatta di grani selezionati, la linea di eccellenza completa e studiata appositamente per i più esigenti. Con le farine di questa gamma si potranno ottenere prodotti di alta qualità e performance estremamente elevate.

La farina **GranDolce Panettone** (W 420-450) è indicata per la produzione di grandi lievitati come panettone, pandoro, colomba, veneziana, focaccia veneta e altre specialità di pasticceria a lunga lievitazione. Una farina di elevato assorbimento, capace di creare grande struttura, e di facile utilizzo nella lavorazione dei prodotti da ricorrenza.

Sempre della linea **GranDolce**, la farina "Lievitati" garantisce risultati molto simili alla "Panettone", ma è più trasversale

le farine che più corrispondono alle tue esigenze. Sarà quindi un piacere poter procedere con la stagionatura adatta affinché ognuno possa ottenere il massimo delle prestazioni, fornendo così alla clientela un prodotto top. •



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)