



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Le nuove Armonie di Molini Lario

LA LINEA ARMONIE DI MOLINI LARIO SI ARRICCHISCE DI DUE NOVITÀ: ECCELSIO SARACENO ED ECCELSIO TRILOGY. I DUE SEMILAVORATI SONO STUDIATI PER L'ARTIGIANO CHE VUOLE DISTINGUERSI E STUPIRE LA PROPRIA CLIENTELA CON PRODOTTI ALTERNATIVI E ACCATTIVANTI

La linea Armonie di Molini Lario continua ad assicurarsi il suo successo nel settore bakery tra quei professionisti che amano diversificare la produzione proponendo delle novità. Armonie è un'ampia gamma di for-

mulati - studiati appositamente all'interno del reparto Ricerca e Sviluppo di Molini Lario - per ottenere prodotti finiti di livello elevato. I grani che compongono i suoi diversi mix derivano da un'attenta selezione al fine

di dare le migliori performance al prodotto finito. Anche nei semilavorati, quindi, Molini Lario è sempre attenta a rispettare standard elevati per garantire la costanza e l'autenticità dei suoi prodotti.



Eccelsio Saraceno è un semilavorato con farina di grano saraceno, macinato a tutto corpo, che consente di ottenere un pane che si caratterizza per il suo colore scuro, una crosta croccante e una mollica omogenea. Eccelsio Saraceno è composto dal giusto bilanciamento di farine per ottenere un prodotto finito ben strutturato, ma non pesante. Ha la peculiarità di conferire estensibilità agli impasti e dona al prodotto finito un gusto marcato e leggermente acidulo, tipico del pane prodotto con il grano saraceno. Eccelsio Saraceno lascia libero sfogo alla creatività del panificatore che potrà dare al pane diverse forme e formati; potrà inoltre sbizzarrirsi preparando anche dolci da forno dal gusto speciale e basi per crostate da farcire con confetture.

L'altra new entry è **Eccelsio Trilogy**: un semilavorato che, grazie al perfetto bilanciamento di frumento tenero integrale, farina di farro integrale, farina di segale integrale e lievito naturale di grano tenero disidratato è perfetto per ottenere un pane ambrato ben strutturato, dall'alveolatura uniforme e soffice e dalla crosta friabile e croccante. Trilogy è ideale per pani di diversa pezzatura, ma lo si può utilizzare anche per focacce e grissini dal gusto nuovo. •

ARMONIE DI QUALITÀ E INNOVAZIONE

Di fronte a un consumatore odierno preparato, che mette la qualità del prodotto al primo posto ma contemporaneamente desidera ritrovare una continua varietà di gusti e sapori sempre diversi, con la gamma Armonie, i professionisti artigiani hanno a loro disposizione un ventaglio di preparati in grado di far fronte a ognuna di queste esigenze. Proprio per soddisfare questi artigiani, la gamma Armonie di Molini Lario continua ad ampliarsi per semplificare la produzione. Al tempo stesso, però, si evolve per creare emozioni nel cliente finale. La gamma si compone di tre linee: **Eccelsio** (che si arricchisce di due novità), **Delizia** e **Coadiuvanti**.

ARMONIE ECCELSIO

È la linea dedicata ai panificatori che desiderano offrire prodotti da forno arricchiti con semi e sfarinati vari. Grazie ad Armonie Eccelsio hanno a disposizione mix per produrre pani ai multi-cereali in versione chiara

o scura, prodotti al mais, alla segale, alla soia, al latte, tutti accomunati dall'estrema facilità di dosaggio e dalla grande versatilità. Basterà soltanto aggiungere acqua e lievito e procedere all'impasto.

ARMONIE DELIZIA

Questa linea si rivolge per lo più al mondo della pasticceria. Armonie Delizia si avvale, infatti, di formulati stabili per realizzare pan di Spagna, dolci soffici, brioche o muffin. Una gamma ideale anche per quei panificatori che desiderano offrire un assortimento di pasticceria da forno e viennoiserie.

ARMONIE COADIUVANTI

Con questa linea, Molini Lario fornisce invece una scelta idonea a migliorare e valorizzare le diverse ricette del mondo artigianale.

LE NUOVE ARMONIE

Le due novità di Armonie di Molini Lario arricchiscono la linea Eccelsio.



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario Spa

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

info@molinilario.it
www.molinilario.it

[f](#) **Accademia Farina-Molini Lario**
[i](#) **#accademiafarina**