

Come preparare una GranPizza con Molini Lario

Molini Lario ha dedicato al prodotto made in Italy per eccellenza una linea di farine in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di sofficità, fragranza e croccantezza, che da sempre contraddistinguono la buona pizza nel mondo.

A cura della redazione
Photo courtesy Molini Lario



ZOOM

Confronto continuo grazie all'Accademia Farina



Per un risultato d'eccellenza, è di strategica importanza il confronto con uno dei tanti maestri pizzaioli cui Accademia Farina

Molini Lario è composta. Attraverso un confronto sempre costruttivo, i tecnici aziendali sono in grado di ascoltare il singolo artigiano e consigliarlo in merito al miglior connubio farina/processo.



Inquadra il QR Code e scopri tutte le referenze GranPizza

Sinonimo di qualità nell'arte molitoria, Molini Lario nasce nel 1919 a Como. Oggi lo stabilimento di Alzate Brianza è una delle unità produttive più rilevanti nel panorama molitorio nazionale, con una capacità di macinazione di grano tenero di 425 t/giorno. L'eccellenza delle farine Molini Lario ha origine dall'utilizzo dei migliori grani nazionali e comunitari, da un processo produttivo all'avanguardia e dal costante e rigoroso monitoraggio analitico. In questo contesto, prendono vita le farine della linea GranPizza, un portfolio di referenze dedicate al prodotto made in Italy per eccellenza.

A ogni pizza la sua farina

La profondità di gamma della linea GranPizza Molini Lario è in grado di rispondere a tutte le esigenze del settore. Le singole farine, infatti, sono in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di sofficità, fragranza e croccantezza, che da sempre contraddistinguono la buona pizza nel mondo. Le varietà dei grani impiegati in queste farine sono es-

senziali per ottenere una corretta struttura proteica, atta a sostenere la fase di fermentazione, favorendo così la realizzazione di un prodotto finito ad alta digeribilità. Caratteristica peculiare delle farine Molini Lario è l'origine dei grani di esclusiva provenienza comunitaria. Una scelta che nasce dall'esigenza di voler differenziare le proprie produzioni da quelle dei competitor. «Il restringere l'area di approvvigionamento a territori nazionali ed europei implica un impegno maggiore nell'individuare le varietà migliori di grano, ma le scelte che stanno a monte sono finalizzate a garantire l'assoluto livello qualitativo delle farine e la loro costanza nel tempo, soprattutto a cavallo di raccolto, momento particolarmente delicato e sensibile.» Grazie quindi alle caratteristiche intrinseche di queste varietà di grano, il W di ciascuna referenza garantisce performance applicative ampliate. Le farine della linea e i complementi di gamma sono perfetti per la realizzazione di pizza napoletana, in pala, in teglia, gourmet, a basse o ad altissime idratazioni.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

molinilario.it