

MOLINI LARIO

Al TuttoPizza 2025 di Napoli, Molini Lario ha voluto proporsi agli operatori Ho.Re.Ca. e Retail attraverso una veste grafica rinnovata, realizzata per uno stand maggiorato, in linea con l'immagine social. La gamma di farine della linea GranPizza ha permesso di mettere in risalto l'estro e la passione dei pizzaioli Ambassador aziendali. Lo stand ha ospitato le dimostrazioni di *Ciro Tutino di Bro* che ha portato la sua

iconica pizza a Ruota di Carro, realizzata con le referenze Supremo e Larianello. Anche gli altri tecnici di lunga data, Luca e Giuseppe D'Auria, hanno proposto le loro interpretazioni di pizza contemporanea, padellino e pizza senza glutine. TuttoPizza è stato un appuntamento interessante e utile per rafforzare la presenza di Molini Lario nel territorio partenopeo e non solo.

MOLINI LARIO:

molinilario.it





Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



Nell'ultima edizione di TuttoPizza Molini Lario ha presentato una selezione di farine per pizzeria che ha messo d'accordo l'estro, il gusto e la passione dei pizzaioli ambasciatori; creatori dei loro impasti proprio con queste farine.

SCOPRI DI PIÙ

CHIEDILE AL TUO DISTRIBUTORE DI ZONA



MOLINILARIO.IT

