



Prima
Italia

MOLINI LARIO

DOLCI INTEGRALI “TOP”

Molini Lario, da sempre attenta alle esigenze del mercato, ha realizzato una linea di farine dedicate a chi ricerca i benefici legati a una regolare assunzione di fibre così come un'esaltazione del gusto che è spesso associata ai sapori della tradizione. È comune l'uso di farine di tipo 1, di tipo 2 e integrali in panificazione. Sta aumentando in pizzeria. Si sta però anche affermando in pasticceria, laddove cresce la proposta di Frolle, Sfoglie e Croissant integrali, ma anche di prodotti da ricorrenza. Alla base, però, ci devono essere farine performanti perché i processi di pasticceria sono rigorosi e non permettono materie prime non selezionate. Per i grandi lievitati, Molini Lario suggerisce la **farina Integrale Top**, W minimo 380, senza glutine aggiunto.

Richiedila al distributore.

molinilario.it