

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



PASTICCERIA

GranDolce

FROLLA, SFOGLIA, LIEVITATI, PANETTONE



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

La ricerca dell'eccellenza

L'eccellenza delle farine Molini Lario ha origine dall'**utilizzo dei migliori grani nazionali ed esteri**, da un **processo produttivo tecnologicamente d'avanguardia** che premia la massima flessibilità di miscelazione e, infine, dal **costante e rigoroso monitoraggio**, nei suoi laboratori d'analisi, dei grani impiegati e delle farine prodotte. Nasce così una **farina che risponde alle variegate esigenze della clientela**, garantendo elevati standard di costanza qualitativa.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

PASTICCERIA
GranDolce

Punto di forza di Molini Lario è la linea di farine sviluppate a favore della **pasticceria artigianale**. Alla scelta di **grani pregiati**, idonei all'ottenimento di tali **farine per dolci**, si associa un processo di macinazione del grano che esalta le caratteristiche di elasticità della farina e di elevata capacità di assorbimento di acqua.





FROLLA

FARINA FROLLA è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: **pasta frolle, pasta brisé, biscotteria, pan di spagna, e cake.** Questa farina, data la sua particolare ricettazione, consente di ottenere pasta frolle con una struttura particolarmente omogenea e conferisce ai prodotti finiti il giusto rapporto tra friabilità e compattezza. Nell'impiego in pan di spagna e cake, rende le montate soffici e i prodotti finiti leggeri ed omogenei.

Valori reologici: **W 170-190 P/L 0.45-0.60**
SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



SFOGLIA

FARINA SFOGLIA è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: **cannoncini, ventagli, sfogliatelle, salatini, vol au vent, e tutte le produzioni di pasta sfoglia.** Questa farina, particolarmente morbida, consente di lavorare con grande facilità di laminazione, ottenendo prodotti dalla eccezionale sfogliatura e friabilità, ottimo volume, regolarità e costanza dei risultati. Ideale anche per i prodotti che subiscono il trattamento di surgelazione.

Valori reologici: **W 300-330 P/L 0.45-0.55**
SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



LIEVITATI

FARINA LIEVITATI è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: **croissant, brioches, krapfen, bomboloni, ed altri dolci lievitati.** Questa farina possiede caratteristiche di grande elasticità abbinate ad un ottimo assorbimento e grande stabilità e costanza. Su croissant e prodotti sfogliati i risultati sono eccellenti in termini di leggerezza e sfogliatura. Su tutte le paste lievitate garantisce ottima tenuta di lievitazione, sui prodotti finiti alveolatura regolare, omogenea ed elevato volume. Si presta egregiamente anche a lavorazioni con lievitazione controllata.

Valori reologici: **W 360-380 P/L 0.45-0.60**
SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



PANETTONE

FARINA PANETTONE è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: **panettone, pandoro, colomba, veneziana, focaccia veneta, ed altre specialità di pasticceria a lunga lievitazione.** Questa farina molto elastica e strutturata consente tutte le lavorazioni dei prodotti da ricorrenza con grande sicurezza di risultato. È anche particolarmente indicata per le lavorazioni di paste lievitate che devono resistere ai processi di surgelazione.

Valori reologici: **W 420-450 P/L 0.50-0.65**
SACCO DA **25 KG.** e DA **10 KG.**



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



Molini Lario Spa

Via dei Platani, 609 - Alzate Brianza (CO)
T. +39 031 630 491 - F. +39 031 632 546

www.molinilario.it | info@molinilario.it

Follow us

