

# Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



# Panificazione

BREVE, MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE



**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

# Panificazione

La **completa ed articolata gamma di farine da panificazione** rappresenta l'offerta di base che qualifica Molini Lario e la sua riconosciuta **eccellenza di prodotto**.

Il **pregio** di tali **farine** sta nell'essere **sviluppate in modo mirato** per consentire il **miglior risultato nelle molteplici applicazioni** da forno, siano esse ottenute mediante impasti diretti che indiretti, attraverso la ottimale miscelazione di **grani di diversa varietà**, provenienza e dalle **diverse caratteristiche reologiche**.



SACCO DA 25 KG.

## 00 PLUS - 00 VICTORY

Farine da taglio o per bighe con **lievitazioni da 24-48 ore** indicate in ricettazioni particolarmente ricche in altri sfarinati ed ingredienti di diversa natura.

- Valori reologici 00 PLUS **W 530/580**
- Valori reologici 00 VICTORY **W 460/500**

## 00 S - 00 BIOVE - 0 S

Farine tipo 00 e 0 per **impasti diretti** e con **Biga** per lavorazioni medio/lunghe, ideale per pane francese/baguette.

- Valori reologici 00 S **W 250/270**
- Valori reologici 00 BIOVE **W 230/250**
- Valori reologici 0 S **W 250/270**

## 00 FIORE - 00 MAN TOP 00 LIEVITI - 0 TOP M

Farine tipo 00 e 0 per la produzione di pani tipo rosette, soffiati, ciabatte a lunga lievitazione, paste morbide ferma lievitazione per bighe con **lievitazioni da 24-36 ore**.

- Valori reologici 00 FIORE **W 420/450**
- Valori reologici 00 MAN TOP **W 380/420**
- Valori reologici 00 LIEVITI **W 350/380**
- Valori reologici 0 TOP M **W 380/420**

## 00 R - 00 M - 00 D 0 A/R - 0 A - 0 D

Impasti diretti Farine tipo 00 e 0 per **impasti diretti** e con **Biga** per la produzione di pani caserecci tipo toscano, umbro e bozza.

- Valori reologici 00 R **W 220/240**
- Valori reologici 00 M **W 210/220**
- Valori reologici 00 D **W 190/210**
- Valori reologici 0 A/R **W 220/240**
- Valori reologici 0 A **W 210/220**
- Valori reologici 0 D **W 190/210**

## 00 SUPER P - 00 ML - 00 EXS 0 MILLENNIUM - 0 ML

Farine tipo 00 e 0 per la produzione di pani formati a macchina e bighe con **lievitazioni da 18-24 ore**.

- Valori reologici 00 SUPER P **W 330/360**
- Valori reologici 00 ML **W 290/320**
- Valori reologici 00 EXS **W 270/300**
- Valori reologici 0 MILLENNIUM **W 330/360**
- Valori reologici 0 ML **W 290/320**

## 00 B - 0 C

Ideale per **Biscotti e Frolle**.

- Valori reologici 00 B **W 120/140**
- Valori reologici 0 C **W 160/180**



## AZZURRA 1

- Indicata per **impasti diretti**
- Farine di rinfresco della **Biga**
- Ciabatta, Zoccoletti, focacce dolci e salate
- Valori reologici: **W 220/240**

SACCO DA 25 KG



## AZZURRA 2



## INTEGRALE 1

- Ideale per **Biga** e da taglio per prodotti di **panificazione**
- Valori reologici: **W 270/300**

SACCO DA 10 KG.



## INTEGRALE TOP

- Ideale per prodotti lievitati da **pasticceria** e da **ricorrenza**
- Valori reologici: **W 380/420**

SACCO DA 10 KG.



## ARANCIO 1

- Indicata per **Biga classica** a 180°C per 18-20 ore
- Farina da taglio per **impasti a media lievitazione**
- Prodotti per lunghe fermentazioni sotto catena del freddo, in fermalievitazione
- Valori reologici: **W 300/330**

SACCO DA 25 KG



## ARANCIO 2



## ADVANCE AVENA

- Semilavorato a base di farina tipo 2 e 3% di fibra di avena
- Ideale per impasti sia **diretti** che **indiretti** ad **alta idratazione**
- Valori reologici: **W 220/240**

SACCO DA 25 KG



## "00" PASTA FRESCA

- Ideale per **pasta fresca all'uovo**
- Valori reologici: **W 270/320**

SACCO DA 25 KG



## SEMOLA RIMACINATA SEMOLA EXTRA

- Farine e semole utilizzate per produzione di **pasta secca**, **pasta fresca all'uovo** e **gnocchi di patate**, grazie al loro basso valore di ceneri evita il colore scuro e la puntinatura della pasta
- Ideali anche per la produzione di **pani a grande pezzatura**

SACCO DA 25 KG





# Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919



**“0” B BIO**  
100% DA AGRICOLTURA ITALIA

- Per **impasti diretti** e con **Biga** per la produzione di panì caserecci tipo toscano, umbro e bozza
- Valori reologici: **W 130/170**

SACCO DA **25 KG**

**FARINA DI SEGALE TIPO 1**  
**FARINA DI SEGALE TIPO 2**  
**FARINA DI SEGALE INTEGRALE**  
**FARINA DI FARRO**  
**FARINA DI FARRO INTEGRALE**

- Farina complementare per la produzione di **panì speciali**.

SACCO DA **25 KG**



### LIEVITO DI BIRRA SECCO

- Prodotto tecnologico che non richiede il trasporto ed il mantenimento in frigo
- Dosi di impiego dimezzate rispetto al lievito di birra fresco

CONFEZIONE DA **500 G.**



### LIEVITO NATURALE PANIFICAZIONE

- Lievito Naturale in polvere
- Esalta le performance del tuo impasto

CONFEZIONE DA **1 KG**  
IN PLASTICA RESISTENTE



### 00 GRANULINA

- Farina di **Tipo 00** d'estrazione
- Ideale per **spolvero**
- Non brucia in forno

SACCO DA **5 KG.**



# HyLario



# 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](http://www.molinilario.it) | [info@molinilario.it](mailto:info@molinilario.it)

Follow us

