

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

AUTENTICA FARINA LARIANA



Tanta Fibra

PANE, DOLCI, FOCACCE, PIZZE

A close-up photograph of several stalks of wheat and oat grains, showing the golden-brown color and the structure of the grains. The stalks are arranged diagonally across the left side of the image.

Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

La ricerca **salutistica**

Molini Lario, sempre attenta alle esigenze del mercato, ha realizzato una linea di farine dedicate a chi ricerca i benefici legati ad una **regolare assunzione di fibre**.

Sono ormai riconosciuti i vantaggi conseguenti ad una dieta basata sul consumo regolare di fibre, che si manifestano attraverso un **rallentato assorbimento degli zuccheri**, a beneficio dei valori glicemici, ad una **riduzione dell'apporto calorico**, dovuto all'aumento del senso di sazietà ed, infine, al benefico **arricchimento della flora intestinale**.



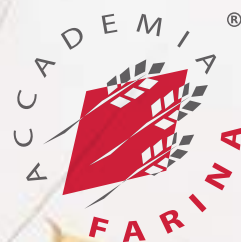


Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

TantaFibra

Attraverso dedicate ricette Molini Lario ha cercato l'**esaltazione del gusto** dei prodotti ricchi in fibre, riportando sulla tavola il sapore della tradizione.

La **gamma completa e articolata di farine TantaFibra** rappresenta un'offerta che qualifica Molini Lario e la sua riconosciuta **eccellenza di prodotto**.




Perché scegliere le farine **TantaFibra**

- Per un'alimentazione più equilibrata e più sana
- Per prodotti dal gusto più armonioso, intenso e maturo
 - Per un maggior contenuto di minerali e fibre
 - Per una maggior resa

Adatta per... **tutti i prodotti** da forno

TantaFibra è adatta per ogni tipo di produzione quali pani dai formati tradizionali, pani caserecci, rustico, sandwich, pan carré, grissini e crackers, pizza classica al piatto, Napoletana, in Pala ed in Teglia; come per prodotti di pasticceria quali biscotti, panettoni, colombe, sfoglia e croissant.





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



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**



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**

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Tanta Fibra

PIZZERIA



HyLario



LIEVITO NATURALE DISIDRATATO

- Lievito Naturale disidratato da Lievito Madre
- Dose di impiego dal 3 al 5 % sul peso della farina
- Aggiunge al tuo impasto profumi e sapori di un lievito madre
- Aumenta l'estensibilità e la spinta del tuo impasto

CONFEZIONE DA **1 KG** IN PLASTICA RESISTENTE



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.**





1 ARANCIO

- Farina di **Tipo 1**
- Lievitazione **LUNGA**
- Indicata per impasti **Diretti e Preimpasti**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 60H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ideale per **Bighe** e **Preimpasti**
- Valori reologici: **W 290**

SACCO DA **25 KG.**



1 AZZURRA

- Farina di **Tipo 1**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti e Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 36H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 240**

SACCO DA **25 KG.**



AVENA **Advance**

- Farina di **grano tenero di Tipo 2 con 3% di fibra di Avena**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti e Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 48H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 240**

SACCO DA **25 KG.**



TIPO INTEGRALE

- Farina di **Tipo Integrale**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti e Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 48H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**
- Valori reologici: **W 270**

SACCO DA **15 KG.**



MULTICEREALI SCURO

- Miscela di **farine** e **semi di cereali**
- Lievitazione **MEDIA**
- Indicata per impasti **Diretti e Rinfreschi**
- Tempi di Maturazione indicativi: **24H - 48H** Temp. Contr. **4-6°C**
- Ottima anche come **Rinfresco** di pizze in **Pala, Teglia** e **Classica**

SACCO 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

