

# MOLINO GRASSI presenta le farine della Linea Pizza

La nuova linea raccoglie farine calibrate per diversi tempi di lievitazione e diverse esigenze: dalla **Napoletana**, ispirata alla tradizione partenopea, alla **Romana**, ideale per **pinsa** e **pizza alla pala**

**C**on la **Linea Pizza**, **Molino Grassi** sceglie di rivolgersi a tutti i professionisti che ricercano nella farina qualità, affidabilità e tradizione, per una pizza d'eccellenza. La nuova gamma raccoglie infatti farine diverse, calibrate per diversi tempi di lievitazione, ed è stata messa a punto dal team di ricerca & sviluppo del Molino con il supporto tecnico di **Nicola Ascani**, **Cristian Zaghini** e **Diego Vitagliano**. L'obiettivo? Rispondere a ogni esigenza della pizzeria contemporanea.



## NOVITÀ 2023: LA NAPOLETANA E LA ROMANA

L'anno si apre con il lancio di **due nuove referenze** ispirate alle varianti regionali più amate dai consumatori in Italia e non solo: la **Napoletana** e la **Romana**. La prima, disponibile in due versioni – **Midi ed Extra** – è stata

## BIO, ai cereali e non solo

Nella Linea Pizza non mancano referenze indicate per chi cerca prodotti clean label e dal sapore locale: per esempio **Bio**, una tipo 00 biologica, e **Macinata Pietra Forte Bio**, tipo 1 biologica per lievitazioni di 24/48 ore, ideale per pane, pizza, focacce. Per impasti ricchi di colore e gusto c'è poi la **Multicereali**, una farina tipo 1 che vede aggiunti al grano tenero i sapori e i profumi di segale, orzo, riso e avena. Infine c'è **Vola Via**, lo spolvero per pizza: una farina di grano duro ideale per spolverare il banco di lavoro in modo da ottenere, dopo la cottura, una pizza ancora più dorata e fragrante.

studiata per aiutare i professionisti nella preparazione del tradizionale impasto partenopeo. La **Napoletana Midi**, in particolare, è pensata per corte e medie lievitazioni e impasti diretti, mentre la **Napoletana Extra** è adatta a medie e lunghe lievitazioni e impasti indiretti. Questa farina facilita lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza del prodotto finito, esaltandone le caratteristiche organolettiche.

Per **pinsa**, **pizza alla pala**, **in teglia** e **in padellino** arriva invece la **Romana**, anch'essa disponibile in due versioni. La **Romana classica**, con meno fibre, dona all'impasto un colore più chiaro, mentre la **Romana Rustica** permette di realizzare un impasto più ambrato e dagli aromi di una volta. È studiata per alte idratazioni e si presta per la precottura.

## LE FARINE PER TUTTI I GUSTI

Linea Pizza non dimentica davvero nessuno: accanto alle ultime novità, la gamma di Molino Grassi conta infatti tante altre farine 00 ideali per le esigenze più varie: la **Fast H6** è adatta per pizza tirata a impasto diretto, ma è ideale anche per pizza al trancio, così come la **Speedy H10**; c'è poi **Midi H12**, perfetta anche per l'impasto della focaccia. Al loro fianco si trovano anche **Extramidi H16**, per pizza tirata e al piatto, e **Slow H24**, per pizza al piatto, al trancio e focaccia a impasto diretto o indiretto.



Molino Grassi  
Via Emilia Ovest 347,  
43126 Parma-Italia  
[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)  
[www.lapasticceriabio.it](http://www.lapasticceriabio.it)