



Diego Vitagliano

# LA NUOVA LINEA PIZZA

## Specifica per le esigenze del pizzaiolo moderno

**F**arine diverse in base ai differenti tempi di lievitazione, per una pizza eccezionale, sempre e ovunque: è questa, in breve, la Linea Pizza firmata Molino Grassi. Una gamma completa dedicata all'universo pizza, messa a punto dalla ricerca e sviluppo del Molino con il supporto tecnico di **Cristian Zaghini**, **Nicola Ascani** e **Diego Vitagliano**, per fornire una risposta concreta alle esigenze della pizzeria di oggi.

### Le novità per il 2023

Novità 2023 le referenze Napoletana e Romana: la Napoletana di Molino Grassi è una farina tipo 0 con germe studiata per le esigenze della tradizione partenopea, disponibile in due versioni, Napoletana Midi, adatta a corte/medie lievitazioni e impasti diretti; Napoletana Extra, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. Favorisce lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la

scioglievolezza del prodotto finito. La Romana è invece una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia e pannello, ricca di fibre e con germe di grano e riso per accentuare la croccantezza e leggerezza della pizza. Disponibile in doppia versione: Romana, con meno fibre per impasti dalla colorazione chiara, e Romana Rustica, dai toni più ambrati per esaltare il valore, il gusto e i sapori di una volta.

### Per tutte le esigenze del pizzaiolo moderno

La Linea Pizza Molino Grassi è molto altro: non mancano, per esempio, per pizza tirata a impasto diretto, la Fast H6, perfetta anche per pizza al trancio, così come la Speedy H10, o ancora la Midi H12, ideale pure per focaccia. La gamma si completa con Extramidi H16, per pizza tirata e al piatto, e Slow H24, messa a punto per pizza al piatto, al trancio e focaccia a impasto diretto o indiretto. Inoltre, per soddisfare una clientela sempre più attenta a clean label e prodotti locali, la Linea Pizza Molino Grassi conta in gamma altre due farine: Bio, 00 biologica, e Macinata Pietra Forte Bio, tipo 1 biologica per lievitazione di 24-48 ore, ideale per pane, pizza, focacce. Per impasti ricchi di colore e gusto, c'è poi la Multicereali, farina tipo 1 che vede aggiunti al grano tenero i sapori e i profumi di segale, orzo, riso e avena. Vola Via è infine la farina di grano duro ideale per spolverare il banco di lavoro della pizza che, dopo la cottura, risulta essere più dorata e fragrante. [👉 cod 94246](#)

**Molino Grassi**

☎ 0521 662511

🌐 [www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)