



## LA PASTICCERIA BIO MOLINO GRASSI E CRISTIANO TOMEI:

“clienti sempre più attenti all’origine degli ingredienti”

*È con la farina Croissant che Chef Tomei realizza il benvenuto del suo ristorante L’Imbuto, stella Michelin, a Lucca: “tanti i complimenti alla bontà del prodotto. Fondamentale è un approccio sostenibile”*

**L**a tracciabilità di un prodotto, la sua lavorazione, la sua natura non contaminata sono elementi essenziali nella ristorazione di qualità. È questa, in nuce, la filosofia di **Cristiano Tomei** quando si parla di ingredienti: il rinomato Chef de **L’Imbuto a Lucca** (una stella Michelin), già volto noto della tv ma soprattutto dell’alta cucina italiana, racconta la sua visione del biologico e della materia prima locale. Tematiche sempre più stringenti che lo rendono affezionato utilizzatore de **La Pasticceria Bio Molino Grassi**. “Al momento per il nostro benvenuto sto utilizzando la **Croissant** de **La Pasticceria Bio**, con cui realizzo dei croissant



in miniatura in versione salata e ripieni di insalata russa alla nostra maniera”. E le soddisfazioni non hanno tardato ad arrivare: “sto ricevendo talmente tanti complimenti sulla bontà del prodotto che mi vien voglia di aprire una pasticceria con questi prodotti bio Molino Grassi”.

Da sempre attento alla tracciabilità degli alimenti, la visione del biologico attrae Chef Tomei che due anni fa crea la sua azienda agricola certificata biologica. “È fondamentale avere un atteggiamento sostenibile nei confronti di ciò che mangiamo, beviamo, viviamo”, afferma lo Chef. Molino Grassi ha una storia che parla di biologico sin dagli anni Novanta: mentalità che ha portato l’azienda a lanciare di recente **La Pasticceria Bio**. “I clienti si rivelano sempre più attenti tanto da informarsi e venire informati dal nostro personale sulla provenienza di molti alimenti e sul tipo di trattamento che subiscono”, conclude Chef Tomei. Maggiori info su [lapasticceriabio.it](http://lapasticceriabio.it)



**MOLINO GRASSI**  
Tel. +39 0521 662511  
[info@molinograssi.it](mailto:info@molinograssi.it)



Crediti: Lido Vannucchi