

Sandro Ferretti e La Pasticceria Bio Molino Grassi: "con Lievitati e Sfoglia, ottimi risultati anche su grandi numeri"

Visione ed esperienza di un Maestro e imprenditore, in una giornata di demo presso il Molino parmense. Al centro, il tema colazione.

"Cambiare farina non è mai facile, ma con Molino Grassi mi sono trovato bene da subito". Sandro Ferretti, Maestro AMPI e titolare della **Ferretti Dessert** a Mosciano Sant'Angelo, racconta di come ha iniziato ad utilizzare, per le sue produzioni, **Lievitati e Sfoglia de La Pasticceria Bio Molino Grassi**.

"Si tratta di farine con ottimi risultati in lavorazione, lievitazione e in cottura. Considerando che facciamo quantità importanti, cambiare un ingrediente così fondamentale solitamente richiede studio e messa a punto, ma qui non ci sono state problematiche: è andato tutto liscio sin dalle primissime prove".

Una produzione, quella firmata Sandro Ferretti, importante a livello di numeri: 40 mila dessert al giorno, 5 linee di produzione, 45 dipendenti, un laboratorio di ricerca e sviluppo fanno della Ferretti Dessert un vero colosso di pasticceria. La mission? Coniugare creatività e rigore per dare alla pasticceria artigianale, con il suo gusto e la sua qualità, la possibilità dei grandi numeri e della

grande diffusione. "Lavoriamo per grosse aziende e catene: gli ingredienti sono fondamentali, non sono ammessi errori".



E La Pasticceria Bio Molino Grassi si rivela, anche in imponenti produzioni, un partner ideale. Questa innovativa linea nasce per dare la possibilità a tutti i professionisti di lavorare con farine **biologiche e da grano 100% italiano**, senza mettere in difficoltà gli operatori o dover rivedere i propri standard produttivi. Si tratta infatti di farine tecniche con miscele di grani adatti all'utilizzo in pasticceria.

L'occasione di vedere il Maestro Ferretti all'opera con La Pasticceria Bio è stata una giornata di demo che si è tenuta proprio a



Molino Grassi, il 25 settembre scorso. Davanti a un pubblico di operatori specializzati, protagonista è stata la colazione: "dal classico cornetto all'italiana al cornetto bicolore, fino a quello 'cubico'", ha spiegato Sandro Ferretti. "Si tratta di una lavorazione particolare che stiamo mettendo a punto, in cui l'impasto del classico cornetto sfogliato viene compresso in una forma d'acciaio, a cubo. Tra le mie altre novità e ricette, un donut non fritto, ma al forno. Nonostante questo tipo di cottura, al palato risulta gustoso come quello fritto".



Per saperne di più:

WWW.LAPASTICCERIA.BIO.IT

tutti i colori del Bio



MOLINO GRASSI S.P.A.

Via Emilia Ovest 347,

43126 Parma-Italia - T. +39 0521 662511