



Pizza Molino Grassi: qualità e innovazione

Non solo miscele affidabili ma anche supporto tecnico e consulenza personalizzata con il team di esperti che comprende Cristian Zaghini. Tra le novità 2023 targate Molino Grassi, la Romana è protagonista

Innovazione e consulenza sono al centro del successo della **gamma Pizza Molino Grassi**, riconosciuta come un punto di riferimento di qualità nel mondo della pizza. Con l'inizio del 2023, l'azienda ha introdotto altre importanti novità per soddisfare le esigenze dei pizzaioli moderni. Uno dei lanci più attesi è **la Romana**, che si distingue per l'utilizzo di ingredienti di alta qualità come il **germe di grano e la farina di riso**. Una speciale combinazione di ingredienti selezionati che conferisce alla pizza un gusto unico, caratterizzandola per croccantezza e leggerezza eccezionali. La dedizione di Molino Grassi verso il proprio lavoro si manifesta però anche nel garantire ai

pizzaioli **supporto tecnico costante** e **consulenza personalizzata**, per aiutarli a raggiungere il massimo del proprio potenziale.

LE NOVITÀ: LA ROMANA E LA NAPOLETANA

La Romana, protagonista delle novità 2023, si presenta in due varianti: **Romana e Romana Rustica**. Entrambe sono il risultato della collaborazione tra **Cristian Zaghini, Nicola Ascani e Diego Vitagliano**. Insieme hanno reso possibile non solo lo sviluppo della linea Romana, ma anche l'introduzione della **Napoletana**. Con queste nuove proposte, Molino Grassi amplia così la sua offerta di farine di alta qualità per il mondo della pizza.

TUTTA LA GAMMA PIZZA

La gamma Pizza Molino Grassi comprende anche farine diverse, studiate per differenti tempi di lievitazione: **Fast H6** nasce per la pizza tirata a impasto diretto ma è ideale anche per pizza al trancio, così come la **Speedy H10** e la **Midi H12**, certificata per la pizza napoletana verace dalla AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), adatte anche per focaccia.

Completano infine la gamma **Extramidi H16**, per pizza tirata e al piatto, e **Slow H24**, ideata per pizza al piatto, al trancio e focaccia a impasto diretto o indiretto.

SUPPORTO TECNICO E CONSULENZA

Oltre a offrire una gamma innovativa di farine, Molino Grassi si distingue per il suo **approccio consulenziale**. Il team tecnico dell'azienda è composto da esperti nazionali nel settore, che garantiscono non solo prodotti affidabili, ma anche **supporto nella formazione e consulenza personalizzata**.

L'attenzione verso le singole esigenze dei clienti è infatti centrale nella filosofia di Molino Grassi. In particolare, Cristian Zaghini ha sviluppato un metodo pratico di consulenza basato sull'ascolto attento delle necessità dei pizzaioli; questo approccio si concentra sugli aspetti concreti dell'impasto e della lavorazione quotidiana in pizzeria: "Gestendoli - dice Zaghini - tutto viene ottimizzato e il margine d'errore ridotto al minimo, per offrire sempre quel prodotto e quindi accontentare la clientela 365 giorni l'anno". I pizzaioli in questo modo possono ottenere un prodotto in grado di soddisfare i clienti in ogni occasione.



PER INFO

MOLINO GRASSI - Via Emilia Ovest, 347, 43126 Parma, Italia
www.molinograssi.it