



Linea Pizza Molino Grassi e ascolto del cliente

COSÌ SI FA LA DIFFERENZA IN PIZZERIA

Una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia e padellino, ricca di fibre e con germe di grano e farina di riso per accentuare la croccantezza e leggerezza della pizza. È una delle **novità 2023** firmata **Molino Grassi**, 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.

Cristian Zaghini, tecnico e formatore Molino Grassi, insieme a **Nicola Ascani** e **Diego Vitagliano**, ha messo a punto non solo **Romana**, ma anche **Napoletana**, l'altra new entry del molino parmense. Due prodotti che vanno a completare la vasta linea dedicata al mondo pizza, farine diverse in base ai tempi di lievitazione, per una pizza eccezionale sempre e ovunque.

“Come tecnico Molino Grassi posso dire che la gamma offerta è completa, ma soprattutto che l’Azienda offre continuità al prodotto. Questo implica che una volta ‘imparato’ l’utilizzo di una

certa farina, le modifiche da apportare alle modalità di lavorazione nel tempo sono pochissime”, prosegue Cristian.

Farine tecniche, affidabili, ma anche **supporto in termini di formazione e consulenza, servizi che Molino Grassi** offre attraverso il proprio staff tecnico. “In veste di formatore per Molino Grassi ho sviluppato un metodo molto fattivo, ossia strutturo la mia consulenza attraverso l’ascolto del Cliente. Oltre ai temi più classici, entro nel merito del ‘modo’ di impastare, occupandomi anche di recupero dell’impasto e di tutti quegli aspetti molto pratici che fanno parte della quotidianità in pizzeria. Gestendoli, tutto viene ottimizzato e il margine d’errore ridotto al minimo, per offrire sempre ‘quel’ prodotto e accontentare la clientela 365 giorni l’anno”.



MOLINO GRASSI

Tel. +39 0521 662511
info@molinograssi.it

