



Gluten Free ma con gusto!

Con le farine Molino Grassi

Con la miscela senza glutine
100% naturale di Molino Grassi,
la pizza napoletana diventa inclusiva.
Un progetto nato nel 2020 alla cui base
c'è l'esaltazione di cereali minori come
il miglio bruno integrale

La pizza napoletana con soli ingredienti naturali e un impasto dal gusto autentico, senza glutine? Da oggi si può, grazie alle farine "Gluten Free" di Molino Grassi. Il segreto? Lo rivela **Cristian Zaghini**, tecnico e formatore Molino Grassi: lo studio sui cereali minori che garantiscono alle persone celiache un'alimentazione priva di glutine, ma che non rinuncia alla pizza, al pane e alla focaccia della tradizione, dove fragranza e profumo la fanno da padroni.

«Si tratta di un progetto partito nel 2020 - spiega Zaghini, - che racconta la storia "Gluten Free", il nuovo mix del molino parmense capace di promettere risultati fino ad ora mai raggiunti nel mondo del senza glutine - abbiamo impiegato diverso tempo per mettere a punto "Gluten Free" e oggi siamo molto soddisfatti del risultato. Volevamo una base per una

"vera" napoletana, che sprigionasse lo stesso gusto e la sua più tipica e apprezzata consistenza, seppur priva di glutine. Direi che ci siamo riusciti perfettamente».

"Gluten Free" di Molino Grassi senza glutine e 100% Naturale

L'intuizione che cambierà le abitudini alimentari dei celiaci sta nell'aver totalmente eliminato da questa farina il retrogusto di "gomma bruciata" che caratterizza tanti mix senza glutine, dovuto principalmente ad amaranto, chia, saraceno.

«Questo - puntualizza Zaghini - è stato possibile studiando i cereali minori e puntando su tapioca, psyllium, riso e inulina, e soprattutto su miglio bruno integrale, qui elemento chiave». Il grande plus di questa miscela, inoltre, è il fatto di essere 100%

naturale: «non usiamo farina deglutinata per creare una pseudo maglia glutinica, ma solamente prodotti del tutto naturali. È questa la sua grande rivoluzione».

"Gluten Free" Molino Grassi è ideale per pane, pizza e focaccia: «la utilizzo per la pizza alla pala, ma anche tonda, o in teglia con il 120% di acqua - conclude il tecnico di Molino Grassi - insomma è un prodotto davvero versatile. È possibile preparare la base e rigenerarla, in modo da ottimizzare il lavoro e poter offrire quel prodotto in più che soddisfa le esigenze di una fetta di clientela sempre più ampia, quella del senza glutine e senza mai rinunciare al gusto!» [👉 cod 99686](#)

Molino Grassi

☎ 0521 662511

🌐 www.molinograssi.it