



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 è andato tutto liscio sin dalle primissime prove”.

Una produzione 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. “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. Farine tecniche, quindi adatte ai diversi utilizzi in pasticceria, ma **biologiche e da grano 100% italiano**.

L’occasione di vedere il Maestro Ferretti all’opera è stata una giornata di demo che si è tenuta proprio a Molino Grassi, il 25 settembre scorso. Davanti a un pubblico di operatori, protagonista è stata la colazione: “dal classico cornetto all’italiana al cornetto bicolore, fino a quello ‘cubico””, ha spiegato Sandro Ferretti.

“Una lavorazione particolare, che stiamo mettendo a punto”.

Molino Grassi vi aspetta a SIGEP 2024: Pad. D5 stand 051



MOLINO GRASSI

Tel. +39 0521 662511
info@molinograssi.it

