

Grande formato, massima performance

La nuova frontiera della teglia 60x40

Molino Grassi



Il Maestro pizzaiolo Tullio Monaldi, tecnico Molino Grassi

Nel mondo della pizza contemporanea il **grande formato** sta vivendo una nuova stagione di successo. Il **formato teglia** non è più solo una scelta pratica, ma un vero linguaggio espressivo: permette di **ottimizzare i processi, contenere il food cost** e, al tempo stesso, **ampliare l'offerta con proposte creative e ad alto impatto visivo**. In questo scenario, la qualità della base diventa determinante per garantire standardizzazione e personalità.

Con **Teglia 60x40, Molino Grassi ridefinisce il concetto di pizza in**

grande formato con una **miscela studiata per garantire standardizzazione, resa e personalità**. Novità 2025 dell'azienda, questa miscela innovativa nasce per rispondere alle esigenze della ristorazione moderna, dove **efficienza e distintività devono procedere insieme**. La composizione esclusiva unisce **farina di grano tenero "00", semola di grano duro, farina di riso, lievito madre essiccato e germe di grano**. Un equilibrio studiato per **offrire impasti leggeri, fragranti e altamente digeribili**, con un'alveolatura regolare e ben sviluppata. Il risultato è una **pizza croccante all'esterno e soffice all'interno**, capace di mantenere struttura e fragranza anche nei tagli più ampi, valorizzando ogni porzionatura.

Sul piano tecnico, Teglia 60x40 si distingue per la sua versatilità: **ideale per impasti diretti e indiretti**, dà il meglio **nelle lunghe lievitazioni, esaltando aromi e complessità gustativa**. Un plus fondamentale per i pro-

fessionisti che puntano a processi replicabili, a una **gestione efficiente dei tempi** e a un **prodotto finale costante nel tempo**.

Il formato 60x40, sempre più centrale nelle pizzerie al taglio e nei locali che propongono condivisione e degustazione, trova così una **base**

affidabile su cui costruire topping classici o abbinamenti gourmet. La struttura dell'impasto **sostiene condimenti importanti senza perdere leggerezza**, offrendo una resa elevata in termini di gusto e performance.

Disponibile in **sacchi da 15 kg**, è la **sceita ideale per pizzerie e panifici che vogliono**

offrire un prodotto di altissimo livello, con una consistenza e un sapore unici. [cod 117663](#)



Molino Grassi

☎ 0521 662511

🌐 www.molinograssi.it