



Napoletana e Senza Glutine

Da Molino Grassi le farine ideali per tutti i tipi di pizza

Un pairing vincente quello tra le pizze con le **farine di Molino Grassi** e le birre di **Haacht Brewery** come dimostrato durante l'appuntamento di **Tuttopizza**, il grande salone internazionale di Napoli, alla sua settima edizione, dedicato al mondo pizza e ai suoi professionisti. Tanti gli speech, le dimostrazioni e gli ospiti, tra cui **Cristian Zaghini**, **Nicola Ascani** e **Diego Vitagliano**, primo classificato 50 Top Pizza 2023 e brand ambascia-

tor Molino Grassi. A moderare i talk, **Nerina Di Nunzio**, esperta di enogastronomia e fondatrice di Food Confidential, che tra i tanti temi ha affrontato proprio quello di uno dei più classici abbinamenti: pizza e birra.

La Fiera è stata occasione di approfondimento sui prodotti firmati Molino Grassi dedicati al mondo pizzeria, **capaci di rispondere concretamente alle esigenze del comparto**: grande interesse per **Napoletana** e **Senza Glutine**, rivoluzionarie referenze frutto dell'esclusivo know how del Molino, pensate per la pizzeria di oggi e le diverse richieste di pubblico. **Napoletana è una farina tipo 0 con germe di grano**, ideata per la pizza partenopea dal caratteristico bordo rialzato, sempre più apprezzata e richiesta. **Napoletana** è disponibile in due versioni, **Midi**, adatta a corte/me-

die lievitazioni e impasti diretti; **Extra**, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti.

Gluten Free è invece miscela perfetta per pizza napoletana destinata al pubblico che richiede gluten free.

La sua caratteristica più innovativa sta nell'**assenza di retrogusto amaro** che caratterizza tanti mix senza glutine, cosa resa possibile dalla presenza di tapioca, psyllium, riso e inulina, e soprattutto miglio bruno integrale. Il grande plus di questa miscela è il fatto di non contenere farina deglutinata per creare una pseudo maglia glutinica, ma solamente ingredienti il più possibile naturali. [👉 cod 106361](#)



Molino Grassi
☎ 0521 662511
🌐 www.molinograssi.it