

MOLINO PAGANI S.P.A.
VIA DEI MOLINI, 38
26812 BORGHETTO LODIGIANO (LO)
TEL.: 0371/29011 • MAIL: INFO@MOLINOPAGANI.IT



Gran FACILE

È DIFFICILE
SBAGLIARE CON
GRANFACILE

GRANFACILE è la nuova Farina Molino Pagani nata pensando a te, **Artigiano del Pane!**

Perchè con GRANFACILE è impossibile sbagliare?
Perchè GRANFACILE ti garantisce uno sviluppo *mai visto prima* in fase di lievitazione!

Grazie all'attenta selezione delle materie prime e al processo di lavorazione che salvaguarda l'aroma, il gusto e soprattutto le qualità dei grani, GRANFACILE ti aiuta ad ottenere pani fragranti, profumati e soprattutto ben sviluppati e correttamente alveolati.

C'È UN
OMAGGIO
PER TE!

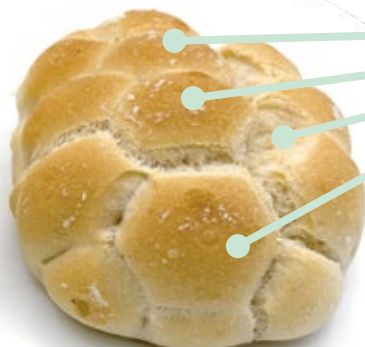
Non ci credi? **PROVALA!**
ORDINA SUBITO 10 q.li della tua
REFERENZA PREFERITA e avrai
IN OMAGGIO DAL TUO AGENTE
UNA CAMPIONATURA GRATUITA!

RICHIEDILA
COL TUO PROSSIMO ORDINE

STESSA RICETTA

SENZA GRANFACILE

CON GRANFACILE



MAGGIOR SVILUPPO
MIGLIOR DORATURA
MIGLIOR ALVEOLATURA
MIGLIOR LIEVITAZIONE

...e anche se non si può sentire... 😊
MIGLIOR PROFUMO!

SCOPRI GLI ALTRI
ESEMPI
SUL RETRO!



CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE



Treccia

CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE



Maggiolino

CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE



Ciabatta

CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE



Rosetta

CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE



Mattonella

CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE



A confronto

CON GRANFACILE

SENZA GRANFACILE

