



GREENLAB



Presentazione

GreenLab nasce dall'amicizia di Giuseppe, appassionato di farine e impasti, e Giampaolo, con una lunga esperienza in **progetti sostenibili e "green"**.

Ogni giorno ci impegniamo scegliendo le **migliori materie prime**, da filiera certificata. Facciamo ricerca e studiamo il mercato per trovare tante nuove combinazioni che permettano ai nostri clienti di restare sempre al passo coi tempi.

Greenlab è: **autenticità del gusto, perfetta digeribilità e celebrazione del sapore** attraverso l'equilibrio tra le materie prime. Questi principi ci guidano nella creazione di pizze che non solo deliziano il palato, ma nutrono anche il corpo ad ogni morso.

Greenlab studia, sperimenta e **ricerca grani e farine** per fornire basi precotte pronte all'uso in **diverse tipologie di impasto** (compresi gli impasti gluten free e low carb proteici); seleziona **materie prime di qualità** nella piena valorizzazione dei territori di appartenenza.

La passione per il nostro lavoro è la stessa del primo giorno e la mettiamo al vostro servizio per aiutarvi a restare sempre al passo con i tempi e le esigenze di mercato.

LE NOSTRE COLLABORAZIONI

Le nostre farine - **MOLINO GRASSI**

Negli anni '30, la realtà di Molino Grassi si concentra sulla trasformazione di grano tenero destinato alla panificazione, negli anni '60 la famiglia si orienta anche sulla produzione di semola per una delle prime linee di trasformazione del grano nel nord Italia, fino ad arrivare ai primi **anni '90 con l'apertura al biologico** e alla **collaborazione con marchi internazionali**. Senza dimenticare l'importanza della valorizzazione dei grani antichi con una forte attitudine all'innovazione e la ricerca votata allo sviluppo delle migliori materie prime per offrire prodotti superiori, con profonda cura verso la qualità e i valori nutrizionali.



Un **progetto di sostenibilità**, giunto ormai alla sua quarta generazione, che oggi consolida **Molino Grassi come leader** nel **settore del biologico** e come **punto di riferimento riconosciuto** per la sperimentazione di nuove varietà di grano e tipologie di prodotto. Un' **attitudine all'innovazione** che ha coinvolto anche il rapporto con il mondo agricolo, ridefinito attraverso un approccio di filiera nuovo, più collaborativo e meno competitivo.

Da una storia così importante non potevano che nascere farine e semole eccellenti, capaci di trasformarsi in vere **esperienze sensoriali** nel segno della tradizione e del territorio. Il biologico di Molino Grassi ha origine da un lavoro pionieristico iniziato nel 1992, che ha permesso all'azienda di **crescere insieme ai propri clienti** e rispondere a una domanda in continua evoluzione, affermandosi come leader di questo mercato.

Raccogliamo il **grano** solo da **coltivatori e aziende di cui ci fidiamo**, partner che credono come noi in un **rapporto rispettoso** dell'**ambiente**, della **biodiversità**, nella **riconquista** di un equilibrio con l'ecosistema e di pratiche di coltivazione attentamente pianificate assieme ai nostri agronomi.



FARINE E SEMOLE DAL 1934

I NOSTRI IMPASTI: basi pizza

Gli impasti sono indiretti, con alte percentuali di biga, lavorati a mano e con l'utilizzo di lievito madre.



I NOSTRI IMPASTI: basi pizza

CLASSICO

Il nostro cavallo di battaglia con farine convenzionali e biologiche

KAMUT

Ricco di sali minerali, ideale per gli sportivi

SENZA LIEVITO

Ideale per chi ha problemi con intolleranze e gonfiori

MULTI CEREALI

Altamente digeribile, con mix di farine biologiche con manitoba, orzo, segale, riso, avena e farro

FARRO

Farina di farro monococco biologica

INTEGRALE

Ricco di fibre e dal gusto deciso

I NOSTRI IMPASTI: basi pizza

NAPOLI

Tipologia Napoletana contemporanea

MEZZA PALA ROMANA

Pizza quadrata, farine bio macinate a pietra ad alta percentuale di biga e ad alta idratazione

PALA ROMANA

Pizza quadrata, farine bio macinate a pietra ad alta percentuale di biga e ad alta idratazione

LOW CARB

Con 1% di carboidrati per ogni 100gr di impasto, ideale per gli atleti, per i diabetici, e per chi fa diete chetogeniche

SENZA GLUTINE

Adatto per i celiaci, è preparato in un ambiente protetto senza contaminazioni di alcun tipo

PINSA

Pinsa rettangolare con farina di riso

PADELLINO

Padellino con farina di riso, orzo e avena

**GUSTO SALUTE E SOSTENIBILITÀ!
L'ABBINAMENTO PERFETTO PER IL FUTURO DEL SISTEMA ALIMENTARE.**



Greenlab Srl - Via Belfiore, 4 - 36016 Thiene (VI) - greenlabsrl@greenpizza.it

www.greenpizza.it - 0445.820071