



Die lange Teigruhe macht Molino-Pizzas luftig und besonders bekömmlich.



«Bei Molino arbeiten Menschen aus 45 Ländern, und alle haben eine andere Meinung zur perfekten Pizza.»

Matteo Francia,
Food & Beverage Manager

Pizzas oder in den Teig schafft. So war es auch mit dem hauseigenen Mehl, das es neu zu kaufen gibt.

Die Magie der Ruhezeit

Das Molino-Pizzamehl ist eine besondere Mehlmischung aus Weizenmehl und Hartweizendunst, hergestellt in der Schweiz. Wenn das Mehl zu Teiglingen verarbeitet wird, gehört es zur Molino-Philosophie, dass sie 48 Stunden ruhen. Das macht den Teig leichter, luftiger und besonders bekömmlich. Zu Hause sollte man sich auch Zeit für eine lange Teigruhe nehmen.

Wer sich aber trotz der guten Basis nicht sicher ist, wie daheim eine Pizza in Molino-Qualität gelingt, dem hilft Molino mit einem geheimen Rezept für eine Pizza Margherita, das über einen QR-Code auf der Verpackung abgefragt werden kann. Probieren lohnt sich!

Molino verlost 2 x einen Pizzaworkshop für 4 Personen in einem Zürcher Molino (Gasometer, Stauffacher, Altstetten, Affoltern am Albis, Kilchberg).

Teilnahme über den QR-Code:



Filme, die bewegen

Mit Filmen zeigen, was sich hinter den Schlagzeilen zu unserer Weltlage verbirgt: Das schafft das Human Rights Film Festival Zurich seit zehn Jahren. Vom 27. 3. bis 2. 4. laufen im Zürcher Kino Riffraff Dokumentar- und Spielfilme zu Menschenrechtsthemen, die aufrütteln und Hintergründe zeigen. Danach bleibt Zeit für spannende Gespräche mit Regisseurinnen, Protagonisten und thematischen Expertinnen. Die Veranstaltung wird vom Kulturprozent der Migros Zürich unterstützt.

Programm und Tickets:
humanrightsfilmfestival.ch



Migros-Kulturprozent