

Alta specializzazione molitoria.

L'esperienza di 5 generazioni

Da più di 150 anni, la nostra attività molitoria è orientata alla ricerca e produzione di farine per applicazioni specifiche.

Come Le Sinfonie, linea dedicata alla produzione artigianale di pasticceria.

Materie prime di qualità superiore.

Per ottenere farine eccellenti sotto il profilo qualitativo, utilizziamo solo grani pregiati, provenienti dalle migliori coltivazioni di tutto il mondo.

Una lavorazione accurata.

Dopo la sapiente miscelazione dei grani, si procede ad una macinazione particolare e molto attenta per non danneggiare le caratteristiche organolettiche.

Tutto sotto controllo.

Il processo produttivo si avvale di un sistema di controllo all'avanguardia (HACCP) che garantisce un elevato standard qualitativo.

Lo stesso, che ci sta portando alla certificazione di qualità ISO 9002.

Ai vertici della tecnologia.

L'impianto di stoccaggio e miscelazione, fra i più moderni in Europa, è affiancato da due laboratori, il primo per le analisi chimico-fisiche dei grani e delle farine, il secondo per le verifiche dei prodotti.

La consulenza più competente.

Una équipe formata da maestri pasticceri e da tecnici esperti ha il compito di testare i prodotti e di fornire suggerimenti per migliorare costantemente la nostra produzione.



Una grande linea di farine
per una grande tradizione:
la pasticceria artigianale italiana.



00 Manitoba

Farina ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione o come farina rinforzante.
Proteine 15% - W400/410 - P/L 0,50



00 Lievitali

Farina ad alto contenuto proteico, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (panettoni, focacce, ecc.).
Proteine 14,50% - W370/380 - P/L 0,55



00 Croissant

Farina molto equilibrata ideale per la produzione di croissant, bigné, cannoli, pasta sfoglia, ecc.
Proteine 12,50% - W300/310 - P/L 0,50



00 Pan di Spagna

Farina specifica per la produzione di pan di Spagna, bigné, ecc.
Proteine 11,50% - W200/220 - P/L 0,55



00 Biscotteria

Farina a basso contenuto proteico, specifica per la produzione di pasta frolla, pasticceria secca, biscotti, ecc.
Proteine 10,50% - W180/190 - P/L 0,50

