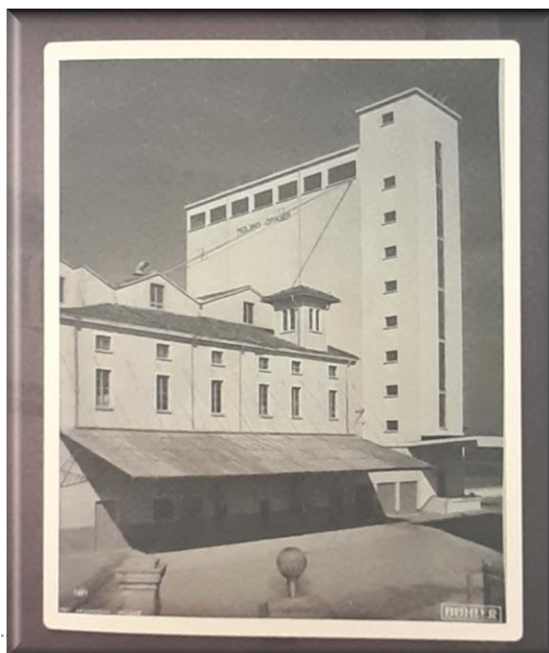




FARINE E SEMOLE DAL 1934

Farine e semole dal 1934

Molino Grassi porta con sé una lunga tradizione nella produzione e trasformazione di farine e semole, fino a diventare oggi una realtà presente sui mercati nazionali e internazionali



Capacità produttiva e di stoccaggio

Capacità di macinazione giornaliera materia prima Grano Duro	220 T/g
Capacità di macinazione giornaliera materia prima Grano Tenero	200 T/g
Capacità totale di stoccaggio grani	18.800 T
Capacità totale di stoccaggio farine e semole	7.000 T
Capacità totale di stoccaggio sottoprodotti	400 T

Le migliori tecnologie per
essere in linea con le
richieste del mercato



TRADIZIONE

- Dal 1934
- I grani antichi



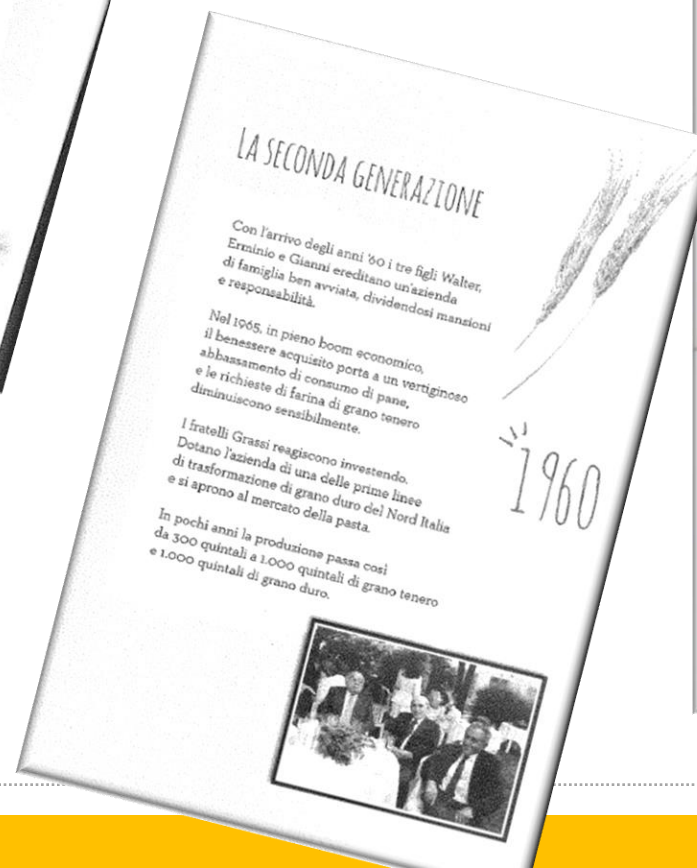
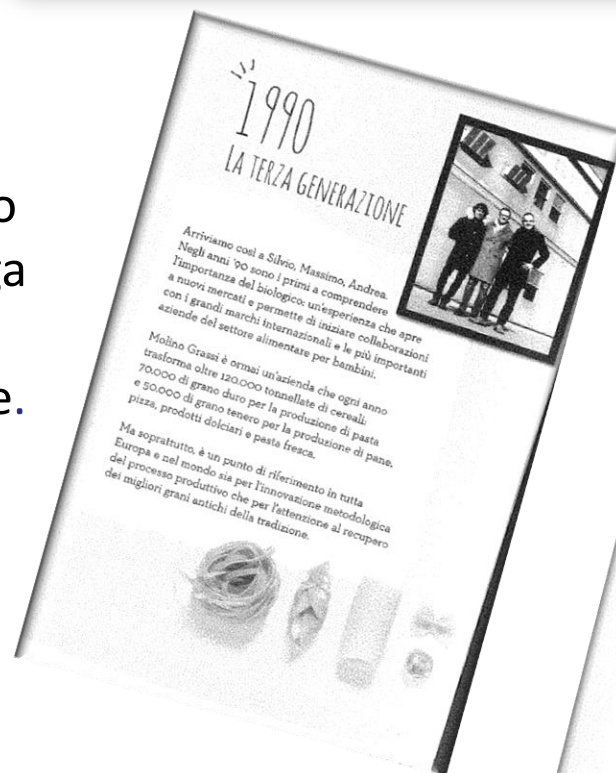
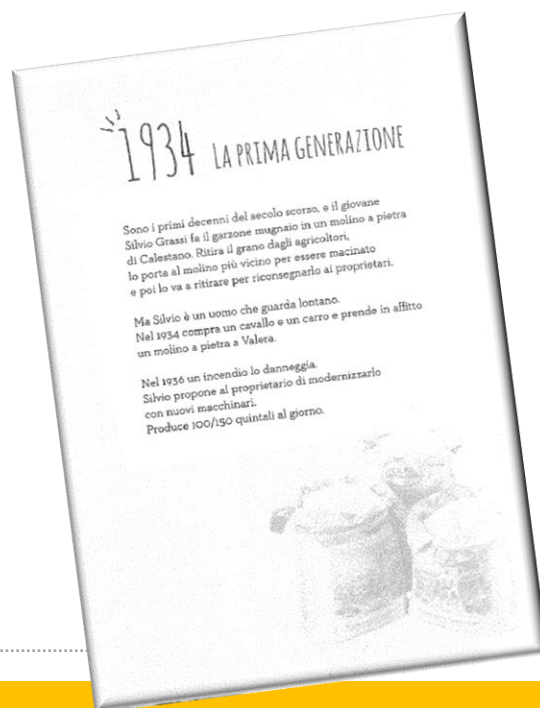
ALTA QUALITA'

- R&D
- Selezione materie prime
- Innovazione

GREEN

- Linea biologica
- Sostenibilità

Molino Grassi rappresenta un'importante realtà del mercato molitorio e porta con sé una lunga tradizione nella produzione e trasformazione di farine e semole.



- Miracolo
- Kamut
- Farro Spelta, Dicocco, Monococco
- Semola Cappelli

Un'ampia gamma di farine di grani antichi da cui emerge

Miracolo®

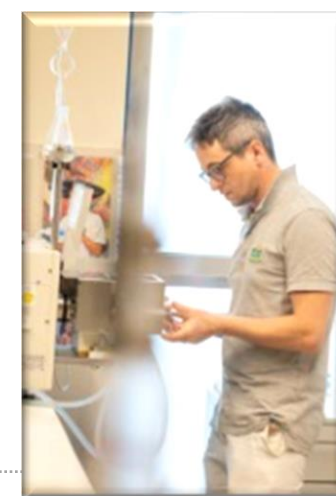
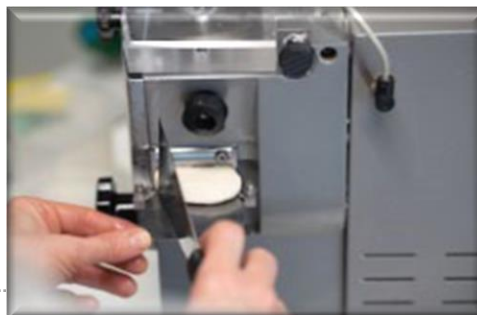
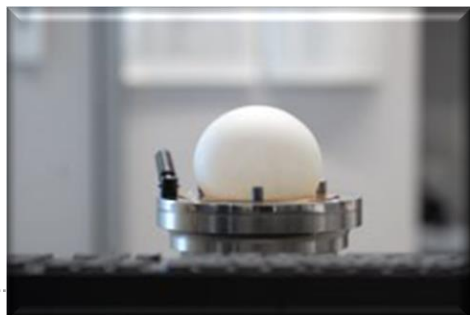
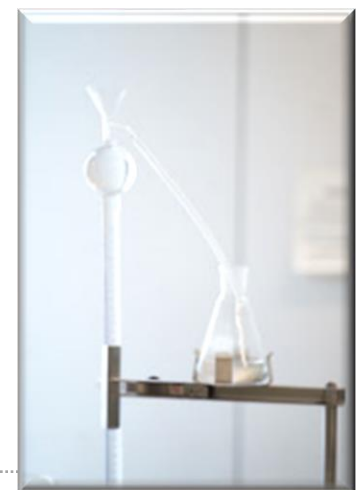
Per sostenere la biodiversità e l'economia rurale di territori marginali, abbiamo ridato vita al «Grano del Miracolo» ed è nata una farina di grani teneri antichi, tipici italiani, unica per **sapori e profumi**.

Una varietà di grano caratterizzata da una **spiga molto alta** e con **forma caratteristica** per una linea di farine per la panificazione, la pasta, la pasticceria e la pizzeria



Ricerca e Qualità
come pilastri
fondamentali per il
consumatore finale

- Molino Grassi mette in atto processi rigorosissimi per mantenere elevati standard qualitativi dei prodotti finiti grazie a:
- Laboratori di analisi interne;
- Controllo rigoroso di tutte le fasi del processo produttivo
- Un controllo del grano sia in entrata che in uscita;
- Un team di agronomi a supporto dei fornitori sul territorio;
- Un team di tecnici per l'innovazione e il controllo qualitativo.





DA OLTRE 25 ANNI
LAVORIAMO ACCANTO A CHI RICERCA,
PRODUCE E AMA
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA.

LA PRODUZIONE BIOLOGICA RAPPRESENTA CIRCA IL 45% DEL TOTALE

Molino Grassi intraprese la strada del biologico nel 1990, e ancora oggi la produzione biologica è il suo punto di forza: l'azienda vanta una posizione di rilievo nel settore, tra le più importanti in Europa.

Un rispetto profondo per l'ambiente gli ha permesso di entrare in contatto con gli agricoltori, instaurando con loro un dialogo diretto e di specializzarsi nella produzione di farine di alta qualità, utilizzando solo i migliori grani per ottenere prodotti di livello superiore.





**PERCHE' UN FUTURO MIGLIORE PER NOI E'
UN FUTURO MIGLIORE PER TUTTI**

- Sosteniamo l'economia circolare grazie a un attento utilizzo di tutte le parti del grano
- Sosteniamo progetti di filiera controllata grazie alla collaborazione con gli agricoltori
- Utilizziamo Carta certificata FSC
- Utilizziamo esclusivamente energia pulita e rinnovabile riducendo l'emissione di CO2 in atmosfera
- Abbiamo introdotto impianto geotermici nei nostri magazzini
- Risparmiamo acqua utilizzando l'essenziale grazie alla tecnologia Myfa

Un'offerta completa per tutte le esigenze di consumatori e professionisti

- Linee dedicate ai diversi canali: pasticceria, panifici, pastifici, pizzerie, retail e industria
- Ampio assortimento di prodotti biologici
- Gluten Free
- Grano 100% italiano
- Formati da 1Kg, 5Kg, 15Kg, 25Kg

Per scoprire la nostra gamma completa, vai sul nostro catalogo prodotti online



TRADIZIONE

Agronomi

ALTA QUALITA'

- R&D
- Assicurazione
Qualità
- Controllo Qualità
- Molino

GREEN

- Laboratorio

Curiosita'

Flessibilità

Spirito di
squadra

Responsabilità

Passione

Voglia di
mettersi in
gioco

Grazie per l'attenzione