

Molino



SAPIGNOLI

Farina di grano tenero TIPO "00"

PER

PASTA FRESCA

TYPE "00" SOFT WHEAT FLOUR FOR FRESH PASTA



Farina per **uso professionale**
Specifica per **pasta fresca** e **pasta all'uovo**

Flour for **professional use**
Specific for **fresh pasta** and **egg pasta**

PRODOTTO TOP
TOP PRODUCT

DISPONIBILE NEI FORMATI

1
KG

5
KG

10
KG

25
KG

AVAILABLE FORMATS



CHI SIAMO

Molino Sapignoli inizia a macinare grano tenero nel 1870. Ieri un molino di campagna tradizionale, del quale conserviamo ancora lo spirito; oggi un laboratorio contemporaneo e automatizzato che produce farine d'autore di grano romagnolo, garantendo prodotti genuini e di qualità. I nostri punti di forza sono la **farina per pasta fresca** e la farina per piadina, pilastri della tradizione gastronomica romagnola.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La nostra farina è ottenuta dalla molitura di **grani di alta qualità** ed è **studiata appositamente per la pasta fresca**. Il risultato delle nostre macinazioni è un prodotto dedicato a **basso contenuto di ceneri**, ideale per chi lavora la pasta fresca in maniera **artigianale**. Prima di essere commercializzata, la nostra farina **viene lasciata riposare** dai quindici ai venti giorni all'interno del nostro magazzino a temperatura controllata affinché sprigioni tutte le sue qualità. **Particolarmente adatta per pasta, gnocchi e specialità gastronomiche.**

I NOSTRI PLUS

- La **ruvidità** e l'**artigianalità** della pasta fresca della tradizione
- Non fa grumi e mantiene il **colore dorato della sfoglia**
- Raccoglie al meglio il sugo e garantisce un'**ottima tenuta alla cottura**
- **Costanza** della qualità del prodotto nel tempo
- **Controllo qualitativo** dal prelevamento del grano al confezionamento

SERVIZI

La nostra missione è la soddisfazione del cliente: **realizziamo farine personalizzate** e ci prendiamo cura dei nostri clienti assicurandoci che abbiano un prodotto costante nel tempo e che soddisfisi le loro esigenze. Preveniamo eventuali problemi legati alla variabilità dei nuovi raccolti conservando **quantitativi di scorta** e facendo provare un campione della nuova fornitura in anticipo.

INDICAZIONI

Affinché conservino le proprie caratteristiche, i nostri prodotti sono da conservare in un luogo fresco, asciutto e areato la cui temperatura non superi i 24°. Raccomandiamo di conservare i nostri prodotti lontano da fonti di calore.

CONSEGNA

Offriamo un servizio di consegna a fronte di un ordine minimo di 250 kg. Oltre alla consegna ci occupiamo anche dello scarico del prodotto (a mano o con il transpallet).



ABOUT US

Molino Sapignoli began grinding soft wheat in 1870. Yesterday a traditional country mill, of which we still preserve the spirit; today a contemporary and automated laboratory that produces fine flour from Romagna wheat, guaranteeing genuine and quality products. Our strengths are the flour for fresh pasta and the flour for piadina, pillars of Romagna's gastronomic tradition.

PRODUCT FEATURES

Our flour is obtained from the milling of **high quality grains** and is **specially designed for fresh pasta**. The result of our grinding is a dedicated product with **low ash content**, ideal for those who work fresh pasta in an **artisanal** way. Before being marketed, our flour is **left to rest** for fifteen to twenty days in our temperature-controlled warehouse to release all its qualities.

Particularly suitable for pasta, gnocchi and gastronomic specialties.

OUR PLUS

- The **roughness** and **craftsmanship** of traditional fresh pasta
- It does not make lumps and it maintains the **golden color of the pastry**
- It collects the sauce in the best possible way and it guarantees **excellent cooking resistance**
- **Consistency** of product quality over time
- **Quality control** from grain picking to packaging

SERVICES

Our mission is the customer's satisfaction: **we make customized flours** and we take care of our customers by ensuring that they have a constant product over time that meets their needs. We prevent any problems related to the variability of new crops by keeping **stock quantities** and having a sample of the new supply tested in advance.

INDICATIONS

In order to keep their characteristics, our products must be stored in a cool, dry and ventilated place whose temperature does not exceed 24°. We recommend storing our products away from heat sources.

DELIVERY

We offer a delivery service for a minimum order of 250 kg. In addition to delivery, we also take care of the unloading of the product (by hand or with a pallet truck).