

Molino



SAPIGNOLI

Farina di grano tenero TIPO "0"

PER

PIADINA

100% GRANI
ROMAGNOLI



Farina per **USO PROFESSIONALE**
specifica per **PIADINA ROMAGNOLA**

SCHEDA PRODOTTO

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 piadina e la farina per pasta fresca, pilastri della tradizione gastronomica della nostra regione.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La nostra farina è ottenuta dalla molitura dei migliori grani di Romagna e studiata appositamente per la piadina. Il risultato delle nostre macinazioni è un prodotto dal colore vivo, croccante, profumato ed estensibile. Prima di essere commercializzata, la nostra farina viene lasciata stagionare dai quindici ai venti giorni all'interno del nostro magazzino affinché sprigioni tutte le sue qualità.



5
KG

10
KG

25
KG

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 prodotti lontano da fonti di calore.

CONTATTI

MOLINO SAPIGNOLI di Sapignoli G. & C. Snc Via Calisese, 151 47521 Calisese di Cesena (FC)
Tel. 0547 314228 - E-mail: info@molinosapignoli.com - Sito web: www.molinosapignoli.it

I NOSTRI PLUS



Ottima estensibilità:
l'impasto non si rompe



Il colore vivo
della piadina romagnola



Tutta la **fragranza** del grano
sprigionata durante la cottura



Prodotta con il **100%**
di grani Romagnoli



Costanza della qualità
del prodotto nel tempo

SERVIZI

La **tracciabilità** è il nostro vanto: i nostri grani provengono da filiere locali d'eccellenza. 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 soddisfino 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.

CONSEGNA

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