

Molino SAPIGNOLI

LE CLASSICHE

THE TRADITIONALS



Farina di grano tenero / Soft wheat flour

TIPO 0 / TYPE 0

INTEGRALE / WHOLEMEAL

TIPO 00 / TYPE 00

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE FORMATS

1
KG

5
KG

10
KG

25
KG



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.

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 soddisfi 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.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

La **farina di grano tenero TIPO '0'** Molino Sapignoli è ottenuta dalla molitura dei migliori grani dell'Emilia-Romagna ed è particolarmente adatta per pane, pizza, piadina e specialità di cucina.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La **farina di grano tenero TIPO '00'** Molino Sapignoli è ottenuta dalla molitura dei migliori grani dell'Emilia-Romagna ed è particolarmente adatta per dolci, pane, pizza e specialità di cucina.

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE

La **farina di grano tenero INTEGRALE** Molino Sapignoli è ottenuta dalla molitura dei migliori grani dell'Emilia-Romagna ed è adatta a tutte le specialità di cucina.

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.

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.

TYPE 0 SOFT WHEAT FLOUR

Molino Sapignoli TYPE '0' soft wheat flour is obtained from the milling of the best grains of Emilia-Romagna and is particularly suitable for bread, pizza, piadina and cooking specialties.

TYPE 00 SOFT WHEAT FLOUR

Molino Sapignoli TYPE '00' soft wheat flour is obtained from the milling of the best grains of Emilia-Romagna and is particularly suitable for desserts, bread, pizza and cooking specialties.

WHOLEMEAL SOFT WHEAT FLOUR

Molino Sapignoli WHOLEMEAL soft wheat flour is obtained from the milling of the best grains of Emilia-Romagna and is suitable for all cuisine specialties.

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).



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.com