

Molino



**SAPIGNOLI**

FARINA DI

**FARRO**

SPELT FLOUR



**FARRO**  
**100% ITALIA**  
100% ITALIAN  
SPELT



**FARINA DI FARRO BIANCO / FARINA DI FARRO INTEGRALE**  
WHITE SPELT FLOUR / WHOLEMEAL SPELT FLOUR



## 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.

### FARINA DI FARRO BIANCO 100% ITALIA

100% ITALIAN WHITE SPELT FLOUR



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE FORMATS



## 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.

### FARINA DI FARRO INTEGRALE 100% ITALIA

100% ITALIAN WHOLEMALE SPELT FLOUR



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE FORMATS



## 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