

Molino



SAPIGNOLI

Farina di grano tenero

PER

PIZZA

SOFT WHEAT FLOUR FOR PIZZA



TIPO 00
TYPE 00

TIPO 1
TYPE 1

FARINA PER USO PROFESSIONALE SPECIFICA PER PIZZA
PROFESSIONAL USE FLOUR SPECIFIC FOR PIZZA



CHI SIAMO

Molino Sapignoli inizia a macinare grano tenero nel 1870. Ieri un mulino 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.

TIPO 00 / TYPE 00



La nostra farina per pizza tradizionale è particolarmente adatta per pizze e focacce di media lievitazione, per pizze tonde e in teglia.

Our traditional pizza flour is particularly suitable for medium leavening pizzas and focaccias, for round and pan pizzas.

FORMATI DISPONIBILI / 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 Sapiignoli 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.

TIPO 1 / TYPE 1



La nostra farina speciale per pizze rustiche, dal sapore e dal colore deciso, fonte di fibre e ad alta digeribilità. Per tutti gli amanti degli impasti semi-integrali.

Our special flour for rustic pizzas, with a strong flavor and color, source of fiber and highly digestible. For all lovers of semi-wholemeal doughs.

FORMATI DISPONIBILI / 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 Sapiignoli G. & C. Snc Via Calisese, 151 47521 Calisese di Cesena (FC)
Tel. 0547 314228 - E-mail: info@molinosapiignoli.com - Sito web: www.molinosapiignoli.com