

MOLINO SAPIGNOLI: TRADIZIONE CHE MACINA AFFIDABILITÀ



Dal 1938, **Molino Sapignoli** trasforma grani selezionati della Romagna in farine di alta qualità, con un approccio che unisce **tradizione artigianale e innovazione produttiva**. In oltre 80 anni di attività, il nostro molino è cresciuto fino a diventare un punto di riferimento per **GDO, distributori, pastifici e Horeca**, senza mai perdere il legame con il territorio e la cura nella macinazione.

Abbiamo **due siti produttivi e due impianti di macinazione** gestiti con controlli rigorosi in ogni fase, dalla selezione del grano al confezionamento. Disponiamo inoltre di **un magazzino a temperatura controllata**, che garantisce una conservazione ottimale e la **costanza qualitativa nel tempo**.

La gamma comprende **numeroso referenze**, dalle farine classiche alle **linee dedicate per pasta, pane, pizza e dolci**, pensate per soddisfare le esigenze dei professionisti e della distribuzione moderna.

A completare la nostra offerta, un **servizio affidabile e preciso**, con **consegne puntuali** che assicurano continuità e supporto ai nostri partner.

La nostra costanza nella qualità e l'affidabilità del servizio rendono ogni collaborazione semplice e sicura, dalla produzione alla consegna.