

MOLINO SAPIGNOLI: INNOVAZIONE CHE MACINA FUTURO



Molino Sapiognoli continua a investire nel futuro senza rinunciare alla qualità che da sempre lo contraddistingue. **Nel 2026** sarà inaugurato un **nuovo impianto di macinazione** dedicato alla produzione di farine per pasta, che si affiancherà agli impianti esistenti, triplicando la capacità produttiva.

Un passo importante per un'azienda che, pur restando un **molino artigianale**, ha saputo coniugare **esperienza, innovazione e sostenibilità**. Oggi operiamo con **due siti produttivi** e un **magazzino a temperatura controllata**,

garantendo farine di alta qualità e costanti nel tempo, con un servizio affidabile e preciso e consegne puntuali in tutta Italia.

La nostra offerta copre una **gamma completa di farine**, dalle **classiche** tipo 00, 0, 1 e integrale **alle linee professionali per pasta, pizza, pane e dolci**, pensate per rispondere alle esigenze di GDO, distributori, Horeca e pastifici.

Con oltre 30 anni di presenza nella GDO e distributori attivi in Emilia-Romagna, Marche, Lombardia e Lazio, Molino Sapiognoli esporta oggi anche in Inghilterra, Francia, Belgio e Germania, portando oltre confine la qualità del grano romagnolo e la competenza di una tradizione che evolve.