

MOLINO SAPIGNOLI: PRECISIONE CHE MACINA QUALITÀ



Le farine **Molino Sapignoli** si distinguono per l'**alta qualità** e l'utilizzo di **grani 100% italiani**, selezionati con cura per garantire **prodotti sempre costanti nel tempo**. La nostra gamma spazia dalle farine classiche – **tipo 0, 00, 1 e integrale** – alle linee professionali dedicate a **pasta, pizza, pane e dolci**, con **formulazioni personalizzate** sviluppate su misura delle esigenze dei clienti, incluse soluzioni **private label**. Disponiamo di **diversi formati**, dal **1 kg al 25 kg**, per rispondere a ogni necessità di consumo o distribuzione.

Il nostro **prodotto di punta** è la **farina tipo 00 per pasta fresca**: la macinazione lenta e dedicata preserva gli amidi, garantendo un impasto **facile da lavorare, liscio e uniforme**, di un **colore giallo acceso che non scurisce** grazie al basso contenuto di ceneri. La sfoglia risulta **ruvida**, perfetta per trattenere il sugo, e mantiene la cottura rimanendo **al dente**.

Anche per le altre farine, **costanza e qualità** rimangono i nostri punti di forza, permettendoci di creare farine **personalizzate** secondo le richieste dei professionisti del settore, offrendo un supporto completo dalla produzione alla consegna.