



## **Molino Borgioli: l'eccellenza della tradizione molitoria toscana dal 1751**

Da oltre due secoli e mezzo, *Molino Borgioli* rappresenta un punto di riferimento nella trasformazione del grano duro toscano, mantenendo viva una tradizione che affonda le sue radici nel 1751. Un'eredità fatta di cura artigianale, rispetto per il territorio e ricerca costante della qualità.

Specializzato nella lavorazione del grano duro, il molino produce un'ampia gamma di farine e semole destinate sia alle filiere professionali sia ai consumatori più esigenti. Dalle farine di forza, ideali per preparazioni tecniche e lievitazioni complesse, fino a semola, semolino e cous cous, ogni prodotto porta con sé l'autenticità della materia prima e l'esperienza tramandata da generazioni.

La filosofia di Molino Borgioli si basa su valori imprescindibili: la selezione accurata del grano locale, il controllo rigoroso di ogni fase di produzione e un profondo rispetto per il consumatore. Il risultato è una linea di prodotti unici, espressione genuina del territorio toscano e della sua vocazione cerealicola.

Oggi come nel 1751, Molino Borgioli continua a innovare senza perdere il proprio legame con la tradizione, confermandosi una realtà capace di coniugare storia, qualità e sostenibilità.

**Marca 2026:**  
**Collettiva CNA – Padiglione 28, stand G4**

Molino Borgioli S.p.A.  
Calenzano (FI), via Di Prato n.24  
[info@molinoborgioli.it](mailto:info@molinoborgioli.it)  
[www.molinoborgioli.it](http://www.molinoborgioli.it)

Eventi e Comunicazione  
[www.molinoborgioli.it/comunicazione](http://www.molinoborgioli.it/comunicazione)